



# Liste des prix

## Cava

### Cava

*Domaine : Celler Carles Andreu*

|                                                                                                                                                                         |                                                           |                |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>BARS002</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu BRUT Reserva</b>                    | <b>€ 11,03</b> | <b>13,35</b> |
| Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Reserva Brut avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois. Sucre ajouté : 9g/l                                             |                                                           |                |              |
| <b>BARS003</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu BRUT NATURE Reserva</b>             | <b>€ 11,73</b> | <b>14,19</b> |
| Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Reserva Brut Nature avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois. Pas de sucre ajouté.                                     |                                                           |                |              |
| <b>BARS012</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Dolc Reserva</b>                    | <b>€ 11,94</b> | <b>14,45</b> |
| Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Doux. Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois.                                                                |                                                           |                |              |
| <b>BARS006</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Rosado Reserva</b>                  | <b>€ 13,18</b> | <b>15,95</b> |
| 100% Trepat vinifié comme rosé. Deuxième fermentation de 18 mois. Dosage limité.                                                                                        |                                                           |                |              |
| <b>BARS004</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Brut Nature GRAN RESERVA</b>        | <b>€ 15,45</b> | <b>18,69</b> |
| Parellada, Xarel-Lo, Chardonnay. Gran Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille d'aux moins 30 mois. Sans sucre ajouté.                                       |                                                           |                |              |
| <b>BARS005</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature</b>     | <b>€ 20,08</b> | <b>24,3</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>BARS008</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Rosado Barrica</b>                  | <b>€ 22,11</b> | <b>26,75</b> |
| 100% Trepat. Vinifié comme rosé en fûts neufs de chêne français. Deuxième fermentation d'au moins 26 mois. Pas de sucre ajouté.                                         |                                                           |                |              |
| <b>BARS011</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu l'Era del Celdoni</b>               | <b>€ 30,54</b> | <b>36,95</b> |
| Gran Reserva brut nature. Parellada. Deuxième fermentation en bouteille pendant au moins 72 mois.                                                                       |                                                           |                |              |
| <b>BARS028</b>                                                                                                                                                          | <b>Cava Carles Andreu Magnum Gran Reserva Brut Nature</b> | <b>€ 35,53</b> | <b>42,99</b> |
| Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Gran Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille d'aux moins 30 mois. Sans sucre ajouté.                                          |                                                           |                |              |

*Domaine : Portell*

|                                                                                           |                                |                |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------------|
| <b>BARS030</b>                                                                            | <b>Cava Portell Brut</b>       | <b>€ 10,65</b> | <b>12,89</b> |
| Cava Brut. 70% Macabeo 30% Parellada. Deuxième fermentation en bouteille pendant 15 mois. |                                |                |              |
| <b>BARS031</b>                                                                            | <b>Un Momento De Cava Brut</b> | <b>€ 11,15</b> | <b>13,49</b> |
| Cava Brut. 70% Macabeo 30% Parellada. Deuxième fermentation en bouteille pendant 15 mois. |                                |                |              |

*Domaine : Havana Distribution*

|                                                                                                                         |                                         |               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|-------------|
| <b>CAVA261</b>                                                                                                          | <b>Barza Cava brut mini baby (20cl)</b> | <b>€ 2,97</b> | <b>3,59</b> |
| Un Cava brut à base des cépages Macabeo, Parellada et Xarel.lo, avec une deuxième fermentation en bouteille de 14 mois. |                                         |               |             |

## Vin blanc

### La Mancha

*Domaine : Bodegas Verduguez*

|         |                                                                                                                      |        |      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| MANS005 | <b>Un Momento de Macabeo 2024 (screwcap)</b><br>100% Macabeo (Viura). Un vins frais et légèrement fruité.            | € 4,92 | 5,95 |
| MANS003 | <b>Verduguez - Imperial Toledo Chardonnay 2023</b><br>100% Chardonnay.                                               | € 4,93 | 5,97 |
| MANS013 | <b>Un Momento de Sauvignon Blanc 2023 (screwcap)</b><br>100% Sauvignon Blanc. Un vin blanc frais aux goût d'agrumes. | € 5,74 | 6,95 |

### Rueda

*Domaine : Bodegas Garciarevalo*

|         |                                                                                                                                                                                             |         |       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| RUES006 | <b>Un Momento de Verdejo 2023 (screwcap)</b><br>Verdejo, Viura. Un vin blanc facil à boire et fruité.                                                                                       | € 6,86  | 8,3   |
| RUES001 | <b>Garciarevalo - Vina Adaja 2024</b><br>100% Verdejo.                                                                                                                                      | € 7,35  | 8,89  |
| RUES003 | <b>Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2024</b><br>100% Verdejo. Viticulture organique. Elevage sur ses lies pendant 3 à 5 mois avec bâtonnage journalier.                                       | € 8,26  | 9,99  |
| RUES009 | <b>Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2023</b><br>100% Sauvignon blanc                                                                                                                     | € 9,75  | 11,8  |
| RUES007 | <b>Garciarevalo - Harena 2022</b><br>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.                   | € 11,86 | 14,35 |
| RUES010 | <b>Garciarevalo - Harena Tinaja 2023</b><br>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. | € 17,56 | 21,25 |
| RUES008 | <b>Garciarevalo - Harena Barrica 2023</b><br>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.            | € 19,00 | 22,99 |

*Domaine : Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo*

|         |                                            |         |       |
|---------|--------------------------------------------|---------|-------|
| RUES002 | <b>El Perro Verde 2024</b><br>100% Verdejo | € 12,27 | 14,85 |
|---------|--------------------------------------------|---------|-------|

## Rioja

*Domaine : Bodegas Tobía*

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>RIOS051</b> | <b>Tobia Cuvee Blanco</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>€ 7,81</b>  | <b>9,45</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>10,5</b>  |
|                | 28% Viura, 27% Tempranillo Blanco, 23% Chardonnay, 9% Maturana Blanca. Fermentation et élevage 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>15,98</b> |
|                | 50% Tempranillo Blanco, 50% Chardonnay. Fermentés séparément en fûts et foudres de chêne français et américains.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |              |
| <b>RIOS046</b> | <b>Alma de Tobia Blanco FB 2021</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>€ 16,49</b> | <b>19,95</b> |
|                | <p>Cépages : 33% Maturana blanca, 33% Sauvignon Blanc, 33% Chardonnay</p> <p>Couleur : jaune paille brillant et intense</p> <p>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.</p> <p>Bouche : une attaque ronde, crémeuse et volumineuse, suivie de fruits jaunes mûrs et d'une acidité gibbeuse. Le vin est long en bouche.</p> <p>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.</p> <p>Conservation : pourrait être consommé ou conservé pendant 6-7 ans après le millésime. Température de service : 10°C</p> <p>Associations culinaires : poissons gras, poissons fumés, poissons en sauce, viandes blanches et volailles (en sauce), pâtes en sauce crémeuse, fromages à pâte dure affinés.</p> |                |              |

## Rias Baixas

*Domaine : Bodegas Terras Gauda*

|                |                                                                                                                        |                |              |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>RIAS007</b> | <b>Abadia de San Campio 2024</b>                                                                                       | <b>€ 12,89</b> | <b>15,6</b>  |
|                | 100% Albariño.                                                                                                         |                |              |
| <b>RIAS003</b> | <b>Terras Gauda 2024</b>                                                                                               | <b>€ 14,87</b> | <b>17,99</b> |
|                | 70% Albariño, 25% Caiño Blanco, 5% Loureiro,                                                                           |                |              |
| <b>RIAB007</b> | <b>Terras Gauda La Mar 2022</b>                                                                                        | <b>€ 20,66</b> | <b>25</b>    |
|                | 98 % Caiño Blanco 2% Albarino et Lourero . Elevage de 2 mois sur ses lies.                                             |                |              |
| <b>RIAS004</b> | <b>Terras Gauda Etiqueta Negra 2021</b>                                                                                | <b>€ 25,41</b> | <b>30,75</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*

|                                                                                                                          |                                         |                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>RBOS002</b>                                                                                                           | <b>Eduardo Peña - Eduardo Pena 2024</b> | <b>€ 15,45</b> | <b>18,69</b> |
| 50% Treixadura, 20% Albariño, 5% Loureira, 20% Godello, 5% Lado. Fermenté en fûts neufs de chêne hongrois de 300 litres. |                                         |                |              |

## Navarra

*Domaine : Bodegas Ochoa*

|                                                   |                                                  |                |              |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>NAVS085</b>                                    | <b>Ochoa - Uva Doble 2023 Viognier</b>           | <b>€ 10,21</b> | <b>12,35</b> |
| 100% Viognier. 6 mois sur lies                    |                                                  |                |              |
| <b>NAVS087</b>                                    | <b>Ochoa - Oxo 2023 Moscatel de Grano Menudo</b> | <b>€ 13,18</b> | <b>15,95</b> |
| 100% Moscatel de grano menudo. Sec et aromatique, |                                                  |                |              |

## Alicante

*Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

|                                                           |                                              |                |             |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>ALIV020</b>                                            | <b>Enrique Mendoza Tremenda Blanco 2024</b>  | <b>€ 8,10</b>  | <b>9,8</b>  |
| Macabeo, Moscatel                                         |                                              |                |             |
| <b>ALIS001</b>                                            | <b>Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2024</b> | <b>€ 9,01</b>  | <b>10,9</b> |
| 100% Chardonnay                                           |                                              |                |             |
| <b>ALIS002</b>                                            | <b>Enrique Mendoza Chardonnay FEB 2024</b>   | <b>€ 10,66</b> | <b>12,9</b> |
| 100% Chardonnay. Fermenté en fûts neufs de chêne français |                                              |                |             |

## Bierzo

*Domaine : Bodegas y viñedos Gancedo*

|                                                                                                                 |                                                         |                |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>BIER063</b>                                                                                                  | <b>Gancedo - Capricho Val de Paxarinas Godello 2023</b> | <b>€ 13,39</b> | <b>16,2</b>  |
| 85% Godello, 15% Doña blanca. Fermentation en cuves inox, suivi d'un élevage sur ses lies fines pendant 3 mois, |                                                         |                |              |
| <b>BIER064</b>                                                                                                  | <b>Gancedo - Herencia del Capricho Godello 2021</b>     | <b>€ 23,53</b> | <b>28,47</b> |
| 85% Godello, 15% Doña blanca. Fermentation et élevage pendant 13 mois en barriques neuves de chêne français.    |                                                         |                |              |

## Priorat

*Domaine : Clos Berenguer*

|                                                                                        |                                             |                |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>PRIS011</b>                                                                         | <b>Clos Berenguer - Blanc de Botes 2022</b> | <b>€ 16,49</b> | <b>19,95</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 | 15,4 |
|---------|---------------------------------|---------|------|

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 | 13,95 |
|---------|--------------------------------------|---------|-------|

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 | 21,3 |
|---------|--------------------------------|---------|------|

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 | 34,49 |
|---------|-----------------------------------------|---------|-------|

100% Cariñena blanca. Fermentation en inox, élevage sur lie gedurende 8 maand.

## Conca de Barbera

*Domaine : Portell*

|         |                          |        |      |
|---------|--------------------------|--------|------|
| BARS029 | Portell Semi Dolc Blanco | € 7,40 | 8,95 |
|---------|--------------------------|--------|------|

90% Macabeo, 10% Parellada. Vin demi-doux.

## Costers del Segre

*Domaine : L'Olivera Cooperativa*

|         |                                 |        |      |
|---------|---------------------------------|--------|------|
| SEGR012 | L' Olivera - Blanc de Sere 2024 | € 9,67 | 11,7 |
|---------|---------------------------------|--------|------|

Macabeo (80%), Parellada (12%), Garnacha blanca (8%)

|         |                                   |         |      |
|---------|-----------------------------------|---------|------|
| SEGR053 | L' Olivera - Blanc de Marges 2023 | € 13,47 | 16,3 |
|---------|-----------------------------------|---------|------|

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 | 20,3 |
|---------|--------------------------------------------|---------|------|

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 | 5,32 |
|---------|--------------------------|--------|------|

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 | <b>Tobia - Luz de Luna rosado 2024</b> | € 8,76 | 10,6 |
|         | 100% Garnacha                          |        |      |

|         |                                                                                                                                        |         |       |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| RIOS010 | <b>Alma de Tobia Rosado Unico 2023</b>                                                                                                 | € 16,49 | 19,95 |
|         | 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*

|         |                                   |        |     |
|---------|-----------------------------------|--------|-----|
| BARS033 | <b>Portell Rosado Trepas 2024</b> | € 5,54 | 6,7 |
|         | 100% Trepas                       |        |     |

## Vin rouge

### La Mancha

*Domaine : Bodegas Verduguez*

|         |                                                            |        |      |
|---------|------------------------------------------------------------|--------|------|
| LAMA024 | <b>Un Momento de Tempranillo 2024 (screwcap)</b>           | € 4,92 | 5,95 |
|         | 100% Tempranillo. Léger et fruité pour un usage quotidien. |        |      |

|         |                                                                                                                             |        |      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| MANS008 | <b>Un Momento de Crianza 2022</b>                                                                                           | € 5,74 | 6,95 |
|         | 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 | <b>Cala 1 2020</b>                                                                                                                           | € 7,89 | 9,55 |
|         | 75% Tempranillo, 20% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon. Fermentation et élevage de 14 mois en cuves en béton non revêtue. Viticulture biologique. |        |      |

|         |                                                                                                                                           |         |       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| LAMA016 | <b>Cala 2 2019</b>                                                                                                                        | € 11,11 | 13,44 |
|         | 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 | <b>Tobia Cuvee Tinto</b> | € 7,81 | 9,45 |
|         | Tempranillo, Garnacha    |        |      |

| n° d'article                               | Nom et description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Prix hors TVA  | Prix TVA inclus |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>RIOS034</b>                             | <b>Tobia Seleccion Tinto Autor 2019 2020 ( 50 Cl)</b><br><br>70% Tempranillo, 7% Graciano, 6% Garnacha, 10% autres. Elevage de 17 mois en fûts de chêne français et américains.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>€ 9,59</b>  | <b>11,6</b>     |
| <b>RIOS026</b>                             | <b>Tobia Seleccion Tinto de Autor 2021</b><br><br>70% Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano, 13% autres. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français et américains.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>€ 12,39</b> | <b>14,99</b>    |
| <b>RIOS020</b>                             | <b>Oscar Tobia Tinto Reserva 2017</b><br><br>90% Tempranillo et 10% Maturana tinta. Elevage de 28 mois en fûts de chêne français et hongrois et élevage en bouteille d'u moins 24 mois.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>€ 18,76</b> | <b>22,7</b>     |
| <b>RIOS045</b>                             | <b>Oscar Tobia Tinto Gran Reserva 2015</b><br><br>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<br>Couleur: Couleur rouge foncé avec bord marron<br>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.<br>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.<br>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.<br>Stockage : Peut être facilement stocké pendant 15 ans.<br>Associations culinaires : Se marie parfaitement avec les plats de saule tels que : civet de chevreuil, filet mignon et sanglier.<br>Peut aussi accompagner les viandes rouges grillées : faux-filet, faux-filet, côte à l'os | <b>€ 29,71</b> | <b>35,95</b>    |
| <b>RIOS028</b>                             | <b>Tobia Tinto Seleccion de Autor 2019 Magnum</b><br><br>72% Tempranillo, 24% Graciano, 4% Maturana tinta. Elevage de 16 mois en fûts de chêne français et américains.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>€ 30,25</b> | <b>36,6</b>     |
| <b>RIOJ034</b>                             | <b>Alma de Tobia Tinto FB 2017</b><br><br>Tempranillo, Graciano, Maturana tinta, Merlot. Elevage de 18 mois en fûts neufs de chêne français.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>€ 36,32</b> | <b>43,95</b>    |
| <i>Domaine : Bodegas Domeco de Jarauta</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |                 |
| <b>RIOS042</b>                             | <b>Vina Marro Vendimia Seleccionada 2021</b><br><br>100% Tempranillo. Elevage : 6 mois en fûts de chêne français et américain.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>€ 8,22</b>  | <b>9,95</b>     |
| <b>RIOS004</b>                             | <b>Vina Marro Crianza 2021</b><br><br>80% Tempranillo, 20% Graciano Elevage: 14 mois en fût de chêne français, américain et hongrois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>€ 8,68</b>  | <b>10,5</b>     |
| <b>RIOS005</b>                             | <b>Vina Marro Reserva 2019</b><br><br>100% Tempranillo. Elevage: 25 mois en fût de chêne français, américain et hongrois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>€ 11,53</b> | <b>13,95</b>    |
| <b>RIOS053</b>                             | <b>Domeco de Jarauta Garnacha tinta 2020</b><br><br>100% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français et américains pendant 11 mois.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>€ 11,53</b> | <b>13,95</b>    |
| <b>RIOS009</b>                             | <b>Domeco de Jarauta 2015</b><br><br>85% Tempranillo, 15% Graciano. Elevage en fûts de chêne français, américains et Europe de l'Est pendant 24 mois,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>€ 22,11</b> | <b>26,75</b>    |

*Domaine : Bodegas Tritium*

|                |                                                                  |                |           |
|----------------|------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| <b>RIOS050</b> | <b>Las Garnachas de Tritium 2022</b>                             | <b>€ 12,40</b> | <b>15</b> |
|                | 100% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français pendant 4 mois. |                |           |

*Domaine : cavasYvinos*

|                |                                                      |                 |              |
|----------------|------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>RIOJ114</b> | <b>Baigorri Crianza 2020</b>                         | <b>€ 14,13</b>  | <b>17,1</b>  |
| <b>RIOV045</b> | <b>Pujanza Valdepoleo 2014</b>                       | <b>€ 18,72</b>  | <b>22,65</b> |
| <b>RIOJ328</b> | <b>Paisajes Cecias 2015</b>                          | <b>€ 20,58</b>  | <b>24,9</b>  |
| <b>RIOV061</b> | <b>Rioja Alta Vina Alberdi 2018 2019</b>             | <b>€ 21,07</b>  | <b>25,49</b> |
| <b>RIOJ452</b> | <b>Sierra Cantabria Reserva 2017</b>                 | <b>€ 22,73</b>  | <b>27,5</b>  |
| <b>RIOJ500</b> | <b>Vinedos De Paganos - Calados del Puntido 2019</b> | <b>€ 23,55</b>  | <b>28,5</b>  |
| <b>RIOV082</b> | <b>Olivier Riviere Ganko 2017</b>                    | <b>€ 37,64</b>  | <b>45,54</b> |
| <b>RIOV060</b> | <b>Rioja Alta Vina Ardanza Reserva 2016</b>          | <b>€ 39,30</b>  | <b>47,55</b> |
| <b>RIOJ368</b> | <b>Vinedos De Paganos - Puntido 2018 2020</b>        | <b>€ 46,16</b>  | <b>55,85</b> |
| <b>RIOV073</b> | <b>Sierra Cantabria Coleccion Privada 2019 2021</b>  | <b>€ 47,77</b>  | <b>57,8</b>  |
| <b>RIOV083</b> | <b>Olivier Riviere Las Vinas de Eusebio 2016</b>     | <b>€ 48,18</b>  | <b>58,3</b>  |
| <b>RIOV017</b> | <b>Benjamin Romeo - La Cueva Del Contador 2016</b>   | <b>€ 72,56</b>  | <b>87,8</b>  |
| <b>RIOV059</b> | <b>Rioja Alta 904 Gran Reserva 2015</b>              | <b>€ 100,00</b> | <b>121</b>   |

**Ribera del Duero**

*Domaine : Bodega Valdrinal*

|                |                                                                                                       |                |              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>RIBD248</b> | <b>Valdrinal ENTREGA Roble 2022 2023</b>                                                              | <b>€ 10,13</b> | <b>12,26</b> |
|                | 100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois.                                   |                |              |
| <b>RIBD249</b> | <b>Valdrinal Tradicion Crianza 2020</b>                                                               | <b>€ 15,02</b> | <b>18,17</b> |
|                | 100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois, suivi d'un élevage en bouteille. |                |              |

| n° d'article                 | Nom et description                                                                                                                                                                                                                | Prix hors TVA  | Prix TVA inclus |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>RIBD257</b>               | <b>Valdrinal Entrega Roble Magnum 2021</b><br>100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois.                                                                                                                 | <b>€ 22,69</b> | <b>27,45</b>    |
| <b>RIBD250</b>               | <b>Valdrinal 24 2019</b><br>100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.                                                                                                                                  | <b>€ 23,80</b> | <b>28,8</b>     |
| <b>RIBD251</b>               | <b>Valdrinal QUINQ 2016 2018</b><br>100% Tempranillo originaire d'un vignoble de 80 ans. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.                                                                                       | <b>€ 28,32</b> | <b>34,27</b>    |
| <b>RIBD254</b>               | <b>Valdrinal Tradicion Crianza Magnum 2020</b><br>100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.                                                                                                            | <b>€ 36,82</b> | <b>44,55</b>    |
| <b>RIBD252</b>               | <b>Valdrinal SQR 2020</b><br>100% Tempranillo originaire d'un vignoble de 50 ans. Elevage en fûts de chêne français pendant 18 mois.                                                                                              | <b>€ 40,91</b> | <b>49,5</b>     |
| <i>Domaine : cavasYvinos</i> |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                 |
| <b>RIBV011</b>               | <b>Condado de Haza Crianza 2019 2020</b>                                                                                                                                                                                          | <b>€ 16,53</b> | <b>20</b>       |
| <b>RIBV050</b>               | <b>Protos Crianza 2019 2020</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>€ 20,58</b> | <b>24,9</b>     |
| <b>RIBV007</b>               | <b>Balbas Crianza 2017 2018 2020</b>                                                                                                                                                                                              | <b>€ 24,46</b> | <b>29,6</b>     |
| <b>RIBD119</b>               | <b>Pesquera Crianza 2020 2021</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>€ 24,71</b> | <b>29,9</b>     |
| <b>RIBD043</b>               | <b>Bodegas Los Astrales - Astrales 2017</b>                                                                                                                                                                                       | <b>€ 26,78</b> | <b>32,4</b>     |
| <b>RIBV029</b>               | <b>Protos Reserva 2016 2019</b>                                                                                                                                                                                                   | <b>€ 28,18</b> | <b>34,1</b>     |
| <b>RIBV061</b>               | <b>Dominio del Aguila - Picaro del Aguila 2022</b><br>Principalement Tempranillo complété de Blanca del país (Albillo), Garnacha et Bobal. Grappes non éraflées, foulées aux pieds. Elevage de 11 mois en fûts de chêne français, | <b>€ 29,42</b> | <b>35,6</b>     |
| <b>RIBV013</b>               | <b>Dominio de Atauta 2020</b>                                                                                                                                                                                                     | <b>€ 35,95</b> | <b>43,5</b>     |
| <b>RIBV062</b>               | <b>Garmon Continental - Garmon 2019</b><br>100% Tempranillo. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français                                                                                                                         | <b>€ 38,68</b> | <b>46,8</b>     |
| <b>RIBV051</b>               | <b>Pesquera Reserva 2018 2020</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>€ 39,34</b> | <b>47,6</b>     |
| <b>Ribeira Sacra</b>         |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                 |
| <i>Domaine : cavasYvinos</i> |                                                                                                                                                                                                                                   |                |                 |
| <b>RISA004</b>               | <b>Dominio Do Bibei - Lalama 2021</b>                                                                                                                                                                                             | <b>€ 22,69</b> | <b>27,45</b>    |

| n° d'article | Nom et description                  | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|--------------|-------------------------------------|---------------|-----------------|
| RISA003      | Dominio Do Bibei - Lacima 2019 2020 | € 40,00       | 48,4            |

## Toro

*Domaine : Vintae*

|         |                                                                        |         |       |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| TORO048 | Vintae - Matsu El Picaro 2023<br>100% Tinto de Toro (Tempranillo).     | € 9,09  | 11    |
| TORO049 | Vintae - Matsu El Recio 2021 2022<br>100% Tinto de Toro (Tempranillo). | € 14,88 | 18    |
| TORO050 | Vintae - Matsu El Viejo 2021<br>100% Tinto de Toro (Tempranillo).      | € 33,88 | 40,99 |

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                          |         |       |
|---------|------------------------------------------|---------|-------|
| TORV008 | Telmo Rodriguez - Pago La Jara 2015 2016 | € 41,78 | 50,55 |
| TORO024 | Bodega Numanthia - Numanthia 2017        | € 47,93 | 58    |

## Sierra de Salamanca

*Domaine : Viñas del Cámbrico*

|         |                                                                                                                                                                               |         |      |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| SSAC005 | Cambrico 575 Uvas 2017<br>74% Tempranillo, 19% Calabrés (Garnacha), 7% Rufete                                                                                                 | € 21,57 | 26,1 |
| CIGS014 | La Legua Seleccion Familiar 2021<br>: 100 % Tempranillo. 85% de l'assemblage parvient du millésime 2021. 15% du milésime 2017 élevé en fût de chêne français pendant 36 mois. | € 24,79 | 30   |
| CIGS016 | La Legua 50 Veranos 2016<br>100% Tempranillo. Elevage de 24 mois en fûts de chêne français                                                                                    | € 24,79 | 30   |
| SSAC008 | Cambrico Tempranillo 2012<br>100% Tempranillo (Aragonés)                                                                                                                      | € 45,12 | 54,6 |
| SSAC006 | Cambrico Rufete Pocito (Granito) 2014<br>100% Rufete                                                                                                                          | € 56,86 | 68,8 |
| SSAC007 | Cambrico Rufete Valleoscura (Pizarra) 2016<br>100% Rufete                                                                                                                     | € 56,86 | 68,8 |

## Navarra

*Domaine : Bodegas Ochoa*

|         |                                                                                         |        |      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| NAVA014 | Ochoa Tempranillo Crianza 2020<br>100% Tempranillo. 12 mois en fûts de chêne américains | € 9,50 | 11,5 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|

| n° d'article                 | Nom et description                                                                                                                                                    | Prix hors TVA  | Prix TVA inclus |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>NAVA015</b>               | <b>Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2018</b><br>100 % Graciano. Elevage en fûts de chêne français et américain pendant 9 mois                                            | <b>€ 12,18</b> | <b>14,74</b>    |
| <b>NAVS012</b>               | <b>Ochoa Reserva 2015</b><br>Tempranillo 55%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 15%. Elevage en fûts de chêne français et américains (225l) pendant 18 mois. Non filtré. | <b>€ 14,05</b> | <b>17</b>       |
| <i>Domaine : cavasYvinos</i> |                                                                                                                                                                       |                |                 |
| <b>CEBR002</b>               | <b>Sotomanrique - La Mira 2021</b>                                                                                                                                    | <b>€ 18,64</b> | <b>22,55</b>    |
| <b>NAV012</b>                | <b>Santa Cruz de Artazu 2011</b>                                                                                                                                      | <b>€ 26,00</b> | <b>31,46</b>    |
| <b>CEBR001</b>               | <b>Sotomanrique - Alto de la Estrella 2021</b>                                                                                                                        | <b>€ 32,97</b> | <b>39,89</b>    |

## Terra Alta

*Domaine : Cellers Tarrone*

|                |                                                                                                         |                |              |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>TERV006</b> | <b>Cellers Tarrone - Punt I... 2022</b><br>Garnacha, Syrah.Elevage en fûts de chêne français de 6 mois. | <b>€ 11,89</b> | <b>14,39</b> |
| <b>TERV007</b> | <b>Cellers Tarrone - Seguit 2021 2022</b><br>Garnacha. Elevage en fûts de chêne français de 12 mois.    | <b>€ 13,71</b> | <b>16,59</b> |

## Alicante

*Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

|                |                                                                                                                                                                         |                |              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>ALIV019</b> | <b>Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2023</b><br>100% Monastrell. Elevage de 6 mois en fûts de chêne français.                                                          | <b>€ 8,10</b>  | <b>9,8</b>   |
| <b>ALIV009</b> | <b>Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2022</b><br>50% Monastrell, 50% Merlot. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français et américains.                                | <b>€ 10,12</b> | <b>12,25</b> |
| <b>ALIV016</b> | <b>Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2024</b><br>Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.                                                                         | <b>€ 10,33</b> | <b>12,5</b>  |
| <b>ALIV021</b> | <b>Enrique Mendoza Finca Xaconero 2022</b><br>90% Monastrell, 5% Syrah, 5% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français (Allier) pendant 12 mois                         | <b>€ 12,39</b> | <b>14,99</b> |
| <b>ALIS009</b> | <b>Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2022</b><br>100% Petit Verdot. Elevage de 10 mois en fûts neufs de chêne Américain et ensuite 5 mois en fûts de chêne Français. | <b>€ 13,49</b> | <b>16,32</b> |
| <b>ALIS007</b> | <b>Enrique Mendoza Santa Rosa 2021</b><br>Monastrell, Cabernet, Merlot, Shiraz. Elevage de 16 mois en fûts neufs de chêne français.                                     | <b>€ 21,24</b> | <b>25,7</b>  |
| <b>ALIV012</b> | <b>Enrique Mendoza Las Quebradas 2021</b><br>100 % Monastrell, Elevage de 15 mois en fûts de chêne Allier                                                               | <b>€ 21,24</b> | <b>25,7</b>  |

| n° d'article                                | Nom et description                                                                                                                                       | Prix hors TVA  | Prix TVA inclus |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>ALIV018</b>                              | <b>Enrique Mendoza Estrecho 2021</b><br>100% Monastrell.                                                                                                 | <b>€ 21,24</b> | <b>25,7</b>     |
| <b>Bierzo</b>                               |                                                                                                                                                          |                |                 |
| <i>Domaine : Viñedos y Bodegas Pittacum</i> |                                                                                                                                                          |                |                 |
| <b>BIER058</b>                              | <b>Petit Pittacum 2023</b><br>100% Tinta mencía (de très vieilles vignes) - élevage en fûts de chêne pendant 3 mois                                      | <b>€ 7,64</b>  | <b>9,24</b>     |
| <b>BIER059</b>                              | <b>Pittacum Barrica 2020</b><br>100% Tinta mencía. Vieilles vignes de 70 ans. Elevage de 8 mois en fûts de chêne français et américain                   | <b>€ 12,27</b> | <b>14,85</b>    |
| <b>BIER061</b>                              | <b>Pittacum Val de La Osa 2018</b><br>100% Tinta mencía. D'un seul vignoble centaire. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français d'un an.              | <b>€ 14,88</b> | <b>18</b>       |
| <i>Domaine : cavasYvinos</i>                |                                                                                                                                                          |                |                 |
| <b>BIER042</b>                              | <b>Dominio de Tares Cepas Viejas 2018 2020</b>                                                                                                           | <b>€ 20,00</b> | <b>24,2</b>     |
| <b>BIER065</b>                              | <b>Dominio de Anza Seleccion de Parcelas 2021</b>                                                                                                        | <b>€ 21,16</b> | <b>25,6</b>     |
| <b>BIEV029</b>                              | <b>Mengoba - Mencia de Espanillo 2015</b>                                                                                                                | <b>€ 28,35</b> | <b>34,3</b>     |
| <b>BIEV006</b>                              | <b>Luna Beberide - Paixar 2020</b>                                                                                                                       | <b>€ 40,41</b> | <b>48,9</b>     |
| <b>Priorat</b>                              |                                                                                                                                                          |                |                 |
| <i>Domaine : Clos Berenguer</i>             |                                                                                                                                                          |                |                 |
| <b>PRIS018</b>                              | <b>Clos Berenguer - Clos de Tafall 2022</b><br>55% Garnacha, 35% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français.         | <b>€ 11,12</b> | <b>13,46</b>    |
| <b>PRIS026</b>                              | <b>Clos Berenguer - MIN 2022</b><br>Garnacha, Cariñena ( Samsó), Cabernet Sauvignon et Syrah. Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.              | <b>€ 12,52</b> | <b>15,15</b>    |
| <b>PRIS013</b>                              | <b>Clos Berenguer - Seleccio 2020</b><br>33% Garnacha, 33% Cariñena, 17% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah. Elevage: 14 mois en fûts neufs de chêne français | <b>€ 26,00</b> | <b>31,46</b>    |
| <b>PRIS019</b>                              | <b>Clos Berenguer - Seleccio Syrah 2015</b><br>100% Syrah. Fementation et élevage de 15 mois en fûts neufs de chêne français.                            | <b>€ 44,71</b> | <b>54,1</b>     |
| <b>PRIO001</b>                              | <b>Clos Berenguer - Vinya Les Sorts Cab. Sau. 2020</b><br>100% Cabernet Sauvignon. Elevage de 11 mois en fûts de chêne français                          | <b>€ 45,04</b> | <b>54,5</b>     |
| <b>PRIS027</b>                              | <b>Clos Berenguer - ED 2014</b><br>Cabernet Sauvignon, Syrah, Cariñena (Samsó). Elevage: 15 mois en fûts de chêne français                               | <b>€ 69,42</b> | <b>84</b>       |

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                                                                          |         |       |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| PRIV046 | Cims de Porrera - Vi de Vila 2019 2020                                                   | € 18,43 | 22,3  |
| PRIO004 | Mas Martinet - Martinet Bru 2022                                                         | € 25,74 | 31,15 |
| PRIO263 | Ferrer Bobet 2018 2020<br>50% Cariñena , 16% Syrah , 28% Garnacha, 6% Cabernet Sauvignon | € 36,20 | 43,8  |
| PRIO198 | Alvaro Palacios - Les Terrasses 2021                                                     | € 36,86 | 44,6  |
| PRIO145 | Clos i Terrasses - Laurel 2017 2019                                                      | € 37,85 | 45,8  |
| PRIO264 | Familia Nin i Ortiz - Planetes Classic 2021 2022                                         | € 38,56 | 46,66 |
| PRIO127 | Ferrer Bobet - vinyes velles 2019                                                        | € 40,66 | 49,2  |
| PRIO050 | Alvaro Palacios - Vi de Villa Gratallops 2017                                            | € 52,31 | 63,3  |
| PRIO063 | Cims de Porrera Classic 2014 2017                                                        | € 53,30 | 64,49 |
| PRIO064 | Cims de Porrera Garnatxa 2014                                                            | € 54,51 | 65,96 |
| PRIO082 | Clos Martinet 2016                                                                       | € 56,86 | 68,8  |

## Catalunya

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                         |         |       |
|---------|-----------------------------------------|---------|-------|
| CATA027 | Ca n'Estruc - L' Equilibrista 2015 2016 | € 16,16 | 19,55 |
|---------|-----------------------------------------|---------|-------|

## Empordà

*Domaine : Vinyes d`Olivardots*

|         |                                                                                                                                                    |         |       |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| EMPL003 | Olivardots Vermell 2020<br>74% Syrah, 7% Garnacha, 11% Cariñena (Samsó), 8% Cabernet Sauvignon. Elevage en fûts de chêne français pendant 10 mois. | € 10,49 | 12,69 |
| EMPL002 | Olivardots Gresa 2018<br>Cariñena (50%), Garnacha (35%) y Syrah (15%). Elevage en fûts de chêne français de 14 mois                                | € 19,26 | 23,3  |

| n° d'article                 | Nom et description                                                                                                                                                  | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| EMPL005                      | <b>Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2015</b><br>100% Cariñena (de très vieilles vignes). Sous sol: sableux. Elevage en fûts de chêne français pendant 16 mois | € 32,48       | 39,3            |
| EMPL008                      | <b>Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2017</b><br>100% Cariñena (de très vieilles vignes). Sous sol: chiste. Elevage en fûts de chêne français pendant 16 mois    | € 32,48       | 39,3            |
| <i>Domaine : cavasYvinos</i> |                                                                                                                                                                     |               |                 |
| EMPS002                      | <b>Castillo Perelada Crianza 3 Fincas 2017 2020</b>                                                                                                                 | € 8,84        | 10,7            |
| EMPO037                      | <b>Perelada Finca Espolla 2020</b>                                                                                                                                  | € 18,10       | 21,9            |
| EMPS008                      | <b>Castillo Perelada La Garriga 2018</b>                                                                                                                            | € 18,10       | 21,9            |
| EMPS015                      | <b>Castillo Perelada Finca Malaveina 2020</b>                                                                                                                       | € 23,14       | 28              |

## Castilla y Leon

*Domaine : Quinta Sardonía*

|         |                                                                                                                                                                                                                           |         |      |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| TIEV041 | <b>Quinta Sardonía Sardon 2021</b><br>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. | € 12,15 | 14,7 |
| TIEV033 | <b>Quinta Sardonía QS 2019</b><br>Vin biodynamique de 6 cépages différents : Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec. 18 mois d'élevage en fûts (partiellement neufs) de chêne français.                    | € 34,38 | 41,6 |

## Extremadura

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                                                                                                                                                |         |      |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| RIBG002 | <b>Bodegas Habla - Habla Del Silencio 2022</b><br>Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Elevage de 8 mois es futs de chêne français. Viticulture biologique, | € 16,45 | 19,9 |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|

## Conca de Barbera

*Domaine : Celler Carles Andreu*

|         |                                                                                                                                                             |         |      |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| BARS007 | <b>Carles Andreu Trepas 2021 2022</b><br>100% Trepas, sélection de vieilles vignes d'au moins 50 ans. Elevage de 10 mois en fûts de chêne français d'un an, | € 13,97 | 16,9 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|

## Calatayud

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                             |         |       |
|---------|---------------------------------------------|---------|-------|
| CALA006 | El Escoces Volante - Manga Del Brujo 2020   | € 11,78 | 14,25 |
| CALA002 | El Escoces Volante - El Puno Garnacha 2019  | € 20,00 | 24,2  |
| CALA007 | El Escoces Volante - El Cismatico 2016 2019 | € 40,41 | 48,9  |

## Campo de Borja

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                                    |         |       |
|---------|------------------------------------|---------|-------|
| BORJ008 | Borsao Tres Picos 2021<br>Garnacha | € 14,83 | 17,94 |
| BORV008 | Alto Moncayo Veraton 2021          | € 28,43 | 34,4  |
| BORV009 | Alto Moncayo 2021                  | € 42,69 | 51,65 |

## Islas Baleares

*Domaine : cavasYvinos*

|         |              |         |    |
|---------|--------------|---------|----|
| IBAL001 | 4 Kilos 2022 | € 35,54 | 43 |
|---------|--------------|---------|----|

## Mentrida

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                       |         |      |
|---------|-----------------------|---------|------|
| MENT012 | Canopy - Malpaso 2017 | € 15,04 | 18,2 |
|---------|-----------------------|---------|------|

## Montsant

*Domaine : cavasYvinos*

|         |                        |         |       |
|---------|------------------------|---------|-------|
| MONV018 | Dido La Universal 2022 | € 16,94 | 20,5  |
| MONT049 | Laurona Plini 2012     | € 30,29 | 36,65 |

| n° d'article   | Nom et description             | Prix hors TVA  | Prix TVA inclus |
|----------------|--------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>MONT079</b> | <b>Venus La Universal 2016</b> | <b>€ 35,25</b> | <b>42,65</b>    |

## Ycoden - Daute - Isora

*Domaine : cavasYvinos*

|                |                                               |                |              |
|----------------|-----------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>YCOD002</b> | <b>Artifice - tinto 2021</b>                  | <b>€ 22,44</b> | <b>27,15</b> |
|                | Listán Negro , Vijariego negro                |                |              |
| <b>YCOD005</b> | <b>Envinate Benje tinto 2022</b>              | <b>€ 23,14</b> | <b>28</b>    |
|                | Listán prieto 95% Tintilla 5%                 |                |              |
| <b>YCOD004</b> | <b>Ignios Origenes - Listan Negro 2021</b>    | <b>€ 37,56</b> | <b>45,45</b> |
|                | Listán negro                                  |                |              |
| <b>YCOD003</b> | <b>Ignios Origenes - Vijariego Negro 2017</b> | <b>€ 40,49</b> | <b>48,99</b> |
|                | Vijariego negro                               |                |              |

## Yecla

*Domaine : cavasYvinos*

|                |                                      |               |             |
|----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|
| <b>YECL009</b> | <b>Dominio de Espinal Negre 2018</b> | <b>€ 5,80</b> | <b>7,02</b> |
|----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|

## Manchuela

*Domaine : Pagos de familia Vega Tolosa*

|                |                                                                                      |                |              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>MACV001</b> | <b>Vega Tolosa - La Derrubiada Bobal 2024</b>                                        | <b>€ 5,37</b>  | <b>6,5</b>   |
|                | 100% Bobal. Vin biologique.                                                          |                |              |
| <b>MACV003</b> | <b>Vega Tolosa - Bobal Icon 2023</b>                                                 | <b>€ 8,68</b>  | <b>10,5</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>12,75</b> |
|                | 100% Bobal. Elevage en fûts neufs de chêne français pendant 14 mois. Vin biologique, |                |              |

## Valle de la Orotava

*Domaine : cavasYvinos*

|                |                                             |                |              |
|----------------|---------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>VORA001</b> | <b>Suertes del Marques - 7 Fuentes 2020</b> | <b>€ 14,38</b> | <b>17,4</b>  |
| <b>VORA002</b> | <b>Suertes del Marques - La Solona 2021</b> | <b>€ 21,40</b> | <b>25,89</b> |

## Apéritif / Spiritueux

*Domaine : cavasYvinos*

|                |                                                         |                |              |
|----------------|---------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>MALA008</b> | <b>Cortijo Los Aguilares - Pago El Espino 2020 2022</b> | <b>€ 24,75</b> | <b>29,95</b> |
|                | 71% Petit Verdot, 20% Syrah, 9% Tempranillo             |                |              |

## Xérès

### Jerez y Manzanilla

*Domaine : Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marin*

|                |                                                                                             |                |              |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>XERE510</b> | <b>Manzanilla Fino La Guita 15%</b>                                                         | <b>€ 9,59</b>  | <b>11,6</b>  |
|                | 100% Palomino fino. Elevage en Solera pendant 4 ans. Frais, salin et minéral.               |                |              |
| <b>XERB021</b> | <b>Lustau Manzanilla Papirusa 15%</b>                                                       | <b>€ 12,81</b> | <b>15,5</b>  |
| <b>XERV010</b> | <b>Lustau Oloroso Pata de Gallina (50cl)</b>                                                | <b>€ 20,21</b> | <b>24,45</b> |
|                | 100% Palomino Fino (20% vol.alc.). Sec. Elevage en solera avec un moyen de 15 ans.          |                |              |
| <b>XERB037</b> | <b>Lustau Amontillado Del Puerto - G. Obregon (50cl)</b>                                    | <b>€ 20,83</b> | <b>25,2</b>  |
| <b>XERB012</b> | <b>Lustau Rare Amontillado Escuadrilla 18%</b>                                              | <b>€ 20,95</b> | <b>25,35</b> |
| <b>XERB020</b> | <b>Lustau East India Solera 20%</b>                                                         | <b>€ 20,95</b> | <b>25,35</b> |
| <b>XERB023</b> | <b>LUSTAU Palo Cortado Peninsula 19%</b>                                                    | <b>€ 20,95</b> | <b>25,35</b> |
| <b>XERB024</b> | <b>Lustau Pedro Ximenez San Emilio 17% px</b>                                               | <b>€ 21,94</b> | <b>26,55</b> |
| <b>XERV009</b> | <b>Lustau Pedro Ximenez Murillo (50cl)</b>                                                  | <b>€ 23,76</b> | <b>28,75</b> |
|                | 100% Pedro Ximénez (17% alc. vol.) - Liqueureux. Elevage en solera avec un moyen de 15 ans. |                |              |

## Apéritif & Digestif

### Jerez y Manzanilla

*Domaine : Lustau*

|                |                                                               |                |              |
|----------------|---------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| <b>XERE501</b> | <b>Lustau Vermut Rojo (Rode Vermout)</b>                      | <b>€ 15,83</b> | <b>19,15</b> |
|                | Vermout rouge à base de Sherry: Amontillado et Pedro Ximénez. |                |              |
| <b>XERE509</b> | <b>Lustau Vermut Blanco (Witte Vermout)</b>                   | <b>€ 15,83</b> | <b>19,15</b> |
|                | Vermout blanc à base de Sherry: Fino et Moscatel              |                |              |

|                |                                     |         |       |
|----------------|-------------------------------------|---------|-------|
| XERE516        | <b>Lustau Vermut ROSE (Vermout)</b> | € 15,83 | 19,15 |
|                | Vermout rosé à base de Sherry       |         |       |
| <b>Galicia</b> |                                     |         |       |

*Domaine : Bodegas Terras Gauda*

|                |                                                             |         |       |
|----------------|-------------------------------------------------------------|---------|-------|
| GALI028        | <b>Licor Cafe 30% Terras Gauda</b>                          | € 27,02 | 32,69 |
|                | Aguardiente. Licor café de Galicia (liqueur de café)        |         |       |
| GALI034        | <b>Licor Hierbas 35% Terras Gauda</b>                       | € 27,02 | 32,69 |
|                | Aguardiente. Licor de hierbas de Galicia (liqueur d'herbes) |         |       |
| GALI035        | <b>Aguardiente Orujo 42% Terras Gauda</b>                   | € 27,02 | 32,69 |
|                | Aguardiente de Galicia                                      |         |       |
| <b>Sangría</b> |                                                             |         |       |

*Domaine : Wine in Tube*

|         |                                                                        |         |    |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| TARR019 | <b>Sangria Bag In Box rood (5L) Sac 13%</b>                            | € 28,10 | 34 |
|         | Sangría Bag In Box. 5l - 13° vol. alc. Aux arômes de fruits naturelles |         |    |
| TARR034 | <b>Sangria Bag In Box wit (5L) Sac 13%</b>                             | € 28,10 | 34 |
|         | Sangría Bag In Box 5l - 13° vol. alc. Aux arômes de fruits naturelles  |         |    |

Huile d'olive

|                      |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|
| <b>Huile d'olive</b> |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|

*Domaine : Celler Carles Andreu*

|         |                                      |        |       |
|---------|--------------------------------------|--------|-------|
| BARS027 | <b>Olijfolie Carles Andreu 50 Cl</b> | € 8,88 | 10,75 |
|         | 100% Arbequina (50cl)                |        |       |

*Domaine : Divers*

|         |                                                            |        |      |
|---------|------------------------------------------------------------|--------|------|
| NNNN022 | <b>Geschenkverpakking Welle 1 Zwart Wit Sacacorchos</b>    | € 1,24 | 1,5  |
|         | Un emballage cadeau de luxe en carton laqué noir et blanc. |        |      |
| NNNN023 | <b>Geschenkverpakking Welle 2 Zwart Wit Sacacorchos</b>    | € 1,78 | 2,15 |
|         | Un emballage cadeau de luxe en carton laqué noir et blanc. |        |      |
| NNNN024 | <b>Geschenkverpakking Welle 3 Zwart Wit Sacacorchos</b>    | € 2,47 | 2,99 |
|         | Un emballage cadeau de luxe en carton laqué noir et blanc. |        |      |

|                        |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|
| <b>Accessoires vin</b> |  |  |  |
|------------------------|--|--|--|

*Domaine : Celler Carles Andreu*

|         |                                         |        |      |
|---------|-----------------------------------------|--------|------|
| NNNN003 | <b>Cava Stops Sacacorchos</b>           | € 3,30 | 3,99 |
|         | Cavastop avec inscription "Sacacorchos" |        |      |

## Vin doux / liquoreux

### Navarra

*Domaine : Bodegas Ochoa*

|                                                                            |                                              |         |       |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|-------|
| NAVS015                                                                    | Ochoa Moscatel Vendimia Tardia ( 50 cl) 2022 | € 13,76 | 16,65 |
| 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  | 11,99 |
| Vin de dessert. 100% Moscatel (Muscat d'Alexandrie).                               |                                                 |         |       |
| ALIV017                                                                            | Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2020 ( 50Cl )   | € 16,49 | 19,95 |
| Vin de dessert rouge. Vendange tardive. Elevage en fûts neufs de chêne américaines |                                                 |         |       |

### Apéritif / Spiritueux

*Domaine : cavasYvinos*

|         |               |         |      |
|---------|---------------|---------|------|
| MALA006 | Malaga Virgen | € 10,41 | 12,6 |
|---------|---------------|---------|------|