

RÉVÉLONS
LES FACES CACHÉES
de BORDEAUX & BERGERAC !



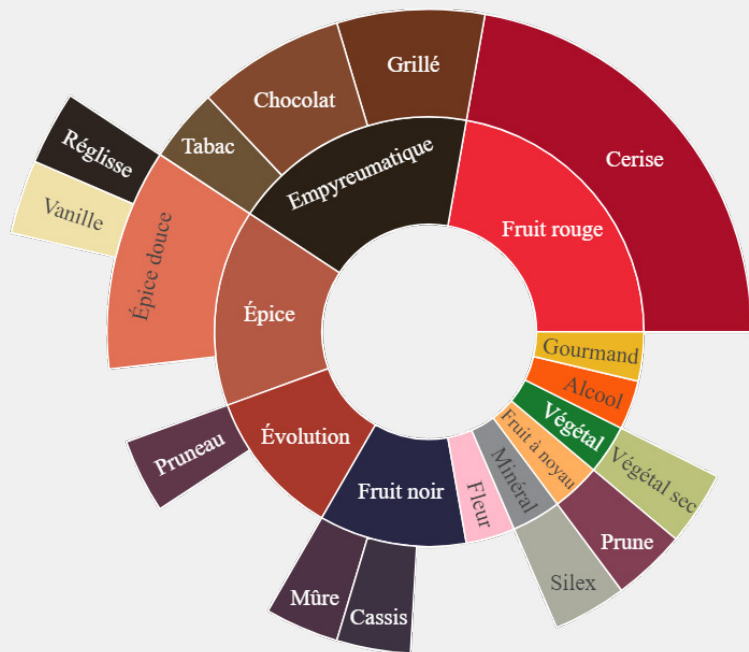
Édition 2024

Table des matières

| | |
|--|-----|
| CAVE DE BERTICOT GRAMAN Métamorphose 2023 | 63 |
| CAVE DE BERTICOT GRAMAN No Limit | 60 |
| CAVE DE MONSÉGUR Edm0nd Barbe 2023 | 120 |
| CHÂTEAU BARBOT IMPERIALE Château Barbot Impériale 2022 | 31 |
| CHÂTEAU BONALGUET Château Bonalguet 2022 | 44 |
| CHÂTEAU BONALGUET Château Bonalguet 2023 | 45 |
| CHÂTEAU BONALGUET Château Bonalguet - Malbec 2023..... | 43 |
| CHÂTEAU CAILLIVET Château Caillivet 2021 | 33 |
| CHÂTEAU CAZETTE Cuvée Joseph 2022 | 70 |
| CHÂTEAU CHANTELOUVE Château Chantelouve 2022..... | 28 |
| CHÂTEAU CHANTELOUVE Château Chantelouve 2023..... | 20 |
| CHÂTEAU CHAUVET Merlot 2022 | 52 |
| CHÂTEAU CHAUVET Petit Verdot by Chauvet 2021 | 41 |
| CHÂTEAU CHÉRET-PITRES Château Chéret-Pitres 2020 | 34 |
| CHÂTEAU COUCY Confidences 2019 | 49 |
| CHÂTEAU COUCY Origines 2022 | 40 |
| CHÂTEAU COULONGE Clair de Lune 2019 | 29 |
| CHÂTEAU COULONGE Emile 2022..... | 30 |
| CHÂTEAU DE BELCIER Château de Belcier 2021 | 104 |
| CHÂTEAU DE BELCIER Le Pin de Belcier 2020..... | 105 |
| CHÂTEAU DE CASTRES Château de Castres 2022 | 35 |
| CHÂTEAU DE MALHERBES Château de Malherbes 2019..... | 47 |
| CHÂTEAU DE MALHERBES Château de Malherbes 2020..... | 46 |
| CHÂTEAU DE MALHERBES Malherbes 2016 | 51 |
| CHÂTEAU DE PEYREL Excellence 2015..... | 113 |
| CHÂTEAU DES GRAVIÈRES Château Martignac 2020..... | 65 |
| CHÂTEAU FONGRENIER Premier Acte 2020..... | 110 |
| CHÂTEAU FRANC COUPLET 1 Intuition 2019 | 61 |
| CHÂTEAU FRANC COUPLET Emmanto 2018..... | 71 |
| CHÂTEAU GAUBERT Château Gaubert 2019..... | 96 |
| CHÂTEAU GAUBERT Château Gaubert 2020..... | 97 |
| CHÂTEAU LA CADERIE Authentique 2019 | 95 |
| CHÂTEAU LA CADERIE Emotion 2018 | 101 |
| CHÂTEAU LAFARGUE Château Lafargue 2020 | 32 |
| CHÂTEAU LAFARGUE Cuvée Alexandre 2021..... | 38 |
| CHÂTEAU LAMOTHE BELAIR Cuvée IV 2020 | 50 |
| CHÂTEAU LAMOTHE BELAIR Les Kopains 2023 | 56 |
| CHÂTEAU LAMOTHE Berries 2023..... | 14 |
| CHÂTEAU LAMOTHE Valentine par Valentine 2022 | 19 |
| CHÂTEAU LAMOTHE Valentine par Valentine 2023 | 23 |
| CHÂTEAU LA VERRIÈRE Château La Verrière 2023..... | 73 |
| CHÂTEAU LA VERRIÈRE La Vigne et l'Oiseau 2019..... | 72 |
| CHÂTEAU LES BRANDEAUX Merlot 2022 | 118 |
| CHÂTEAU LES FARCIES DU PECH Jeunes vignes 2021 | 119 |
| CHÂTEAU LES GRIMARD Cuvée Fayette 2019 | 99 |
| CHÂTEAU LES GRIMARD Cuvée Spéciale 2015 | 100 |
| CHÂTEAU LES MONDÉRYYS Cuvée M 2023 | 117 |
| CHÂTEAU LES REUILLES Château Les Reuilles N°1 2022..... | 36 |
| CHÂTEAU LESTRILLE Château Lestrille 2023 | 24 |
| CHÂTEAU LESTRILLE Les bulles de Lestrille 2022..... | 13 |

| | |
|--|-----|
| CHÂTEAU LESTRILLE Un Dimanche en Famille | 18 |
| CHÂTEAU LES VERDOTS Grand Vin des Verdots 2022 | 109 |
| CHÂTEAU MONTDOYEN Etat d'Esprit 2022..... | 112 |
| CHÂTEAU MONTPLAISIR Polychrome 2022 | 106 |
| CHÂTEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE Château Nardique la Gravière 2023 | 21 |
| CHÂTEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE Château Nardique la Gravière 2023 | 25 |
| CHÂTEAU NICOT La Chouette Cabane 2023 | 75 |
| CHÂTEAU PIERRAIL Château Pierrail 2023 | 74 |
| CHÂTEAU PIQUE-SÈGUE Anima Vitis 2018..... | 108 |
| CHÂTEAU PONT-SAINT MARTIN Château Pont-Saint Martin 2018..... | 37 |
| CHÂTEAU PUYLAZAT Cuvée Mozaïc 2022 | 93 |
| CHÂTEAU SAINTE BARBE Blanc de Noir 2023..... | 15 |
| CHÂTEAU SAINTE BARBE Château Sainte Barbe 2016..... | 16 |
| CHÂTEAU SAINTE BARBE Château Sainte Barbe 2023..... | 26 |
| CHÂTEAU SAINTE BARBE Pet'Nat 2023 | 12 |
| CHÂTEAU SAINT SULPICE Château Saint Sulpice 2022 | 87 |
| CHÂTEAU SAINT SULPICE Château Saint Sulpice 2023..... | 92 |
| CHÂTEAU SAINT SULPICE Esprit de Saint Sulpice 2023 | 89 |
| CHÂTEAU SAUMAN Château Sauman Parcelaire 2020 | 48 |
| CHÂTEAU THIEULEY Les Truffières de Thieuley 2022..... | 66 |
| CHÂTEAU THIEULEY Made with Love 2023..... | 76 |
| DOMAINE BAUDON Red is Hot 2023..... | 123 |
| DOMAINE BURGUÉ-SÉRÉ C'est en Octobre 2020 | 8 |
| DOMAINE BURGUÉ-SÉRÉ La Palombière 2021 | 11 |
| DOMAINE DE COMBET Prémices 2022 | 107 |
| DOMAINE DE COMBET Symbiose 2021..... | 111 |
| DOMAINE DE GRANGE NEUVE Monbazillac 2020..... | 114 |
| DOMAINE DE GRANGE NEUVE Résiliences 2023 | 115 |
| DOMAINE DE LA CABANNE Almée 2023 | 94 |
| DOMAINE DE LA CABANNE Château La Favière 2019..... | 98 |
| DOMAINE DE LA CABANNE L'Arlequin 2021 | 102 |
| DOMAINE DE LA CABANNE Opéra 2019 | 103 |
| DOMAINE DE LOUSTALETTE Un Bon Moment 2023 | 22 |
| DOMAINE DE PERREAU Les Contes de Perreau 2023 | 116 |
| DOMAINE DU TASTET Cuvée Chapeau Rouge 2022..... | 7 |
| DOMAINE DU TASTET Cuvée Tsec 2022 | 10 |
| DOMAINE LAPEYRE Cuvée 1909 - 2020..... | 6 |
| DOMAINE LAPEYRE Domaine Lapeyre 2023..... | 9 |
| DOMAINE LAROQUE D'ARTAHÉ Petits Bidules 2023..... | 27 |
| DOMAINE PAPIN Extra Ordinaire 2020 | 80 |
| DOMAINE PAPIN L'Espérance 2022 | 83 |
| DOMAINE PAPIN L'Espérance Malbec 2022..... | 84 |
| DOMAINES FONTANA Super Carmenère 2022 | 85 |
| DOMAINES FONTANA Super Malbec 2022 | 86 |
| DOMAINES FONTANA Turbulent 2023..... | 78 |
| DOMAINES FONTANA Turbillante 2023..... | 79 |
| DOMAINE TRUCHASSON Côte de Duras 2022 | 125 |
| DOMAINE TRUCHASSON Côte de Duras 2023 | 126 |
| LES CAVES DE LAMOTHE Goguette | 17 |
| L'ÉTOILE DE CLOTTE L'Étoile de Clotte 2020 | 55 |
| ROQUE LE MAYNE Roque le Mayne 2022 | 54 |
| SAUMAN Cuvée Emotion 2021..... | 53 |
| TERRES DE GUENNEC Cabernet Franc 2022 | 62 |

| | |
|--|-----|
| TERRES DE GUENNEC Malbec 2022 | 67 |
| VIGNOBLE L'HOMME CHEVAL Blanc Noir 2023 | 88 |
| VIGNOBLE L'HOMME CHEVAL Gentilhomme 2023 | 81 |
| VIGNOBLES CHAIGNE Encore Soif 2022 | 64 |
| VIGNOBLES CLÉMENCEAU Clos Dominique - Autrement 2020 | 124 |
| VIGNOBLES CLÉMENCEAU Les Mains Noires 2022 | 121 |
| VIGNOBLES CLÉMENCEAU L'imposteur 2022 | 122 |
| VIGNOBLES COMIN Chât. La Commanderie du Queyret 2020 | 68 |
| VIGNOBLES JALOUSIE BEAULIEU Cuvée Prestige 2022 | 59 |
| VIGNOBLES JALOUSIE BEAULIEU Déjeuner à la Campagne 2022..... | 57 |
| VIGNOBLES JALOUSIE BEAULIEU La Jalousie 2022 | 58 |
| VIGNOBLES JOLIVET Irrésistible 2023..... | 77 |
| VIGNOBLES LATORSE Argiles de L'abbaye 2023 | 39 |
| VIGNOBLES LATORSE Singulier 2023 | 42 |
| VIGNOBLES REYNAUD Château Lagrange 2019 | 69 |
| VIGNOBLES VERONIQUE BARTHE Château la Freynelle 2023 | 91 |
| VIGNOBLES VERONIQUE BARTHE Juste pour voir 2023 | 82 |
| VIGNOBLES VERONIQUE BARTHE Juste pour voir 2023 | 90 |



Le vigneron
Pascal LAPEYRE

Suivi par
Antony
MARCATO



 Labels & Certifications

 Cépage(s)

Tannat

 Appellation

Béarn

 Vinification

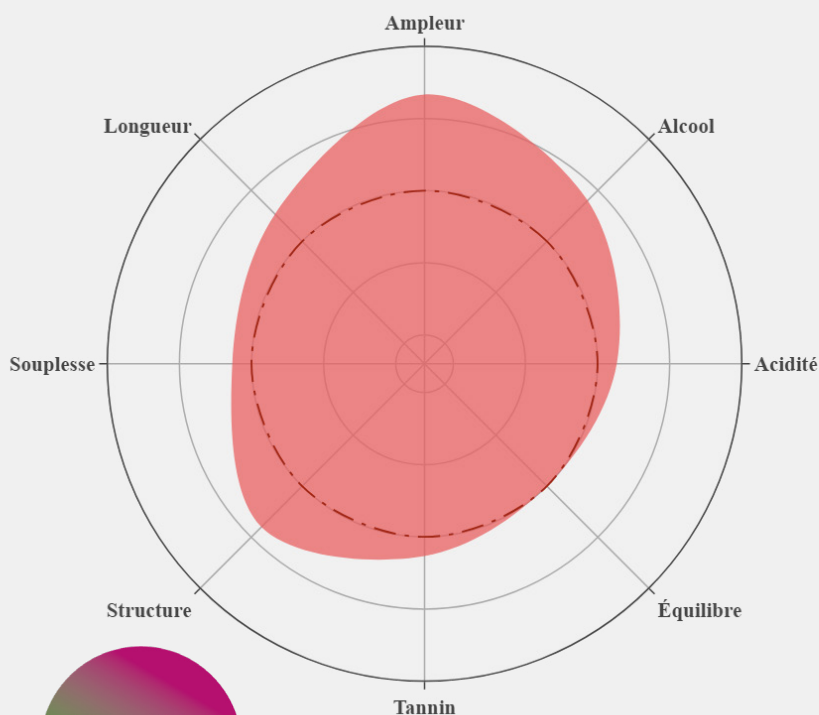
Vinification traditionnelle, suivie
d'un élevage barriques pendant 1
an

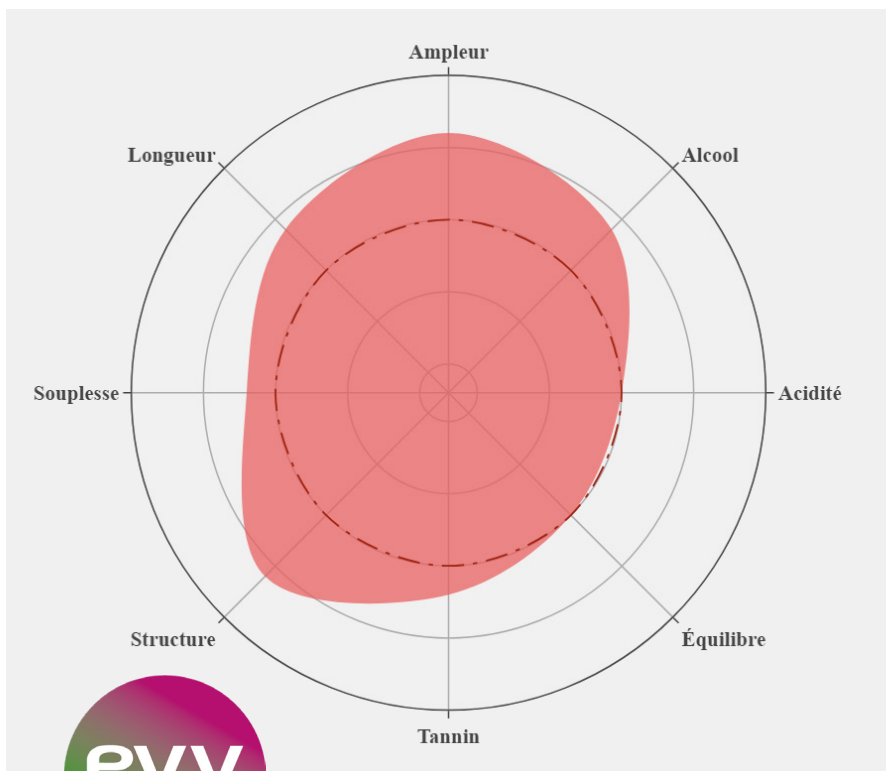
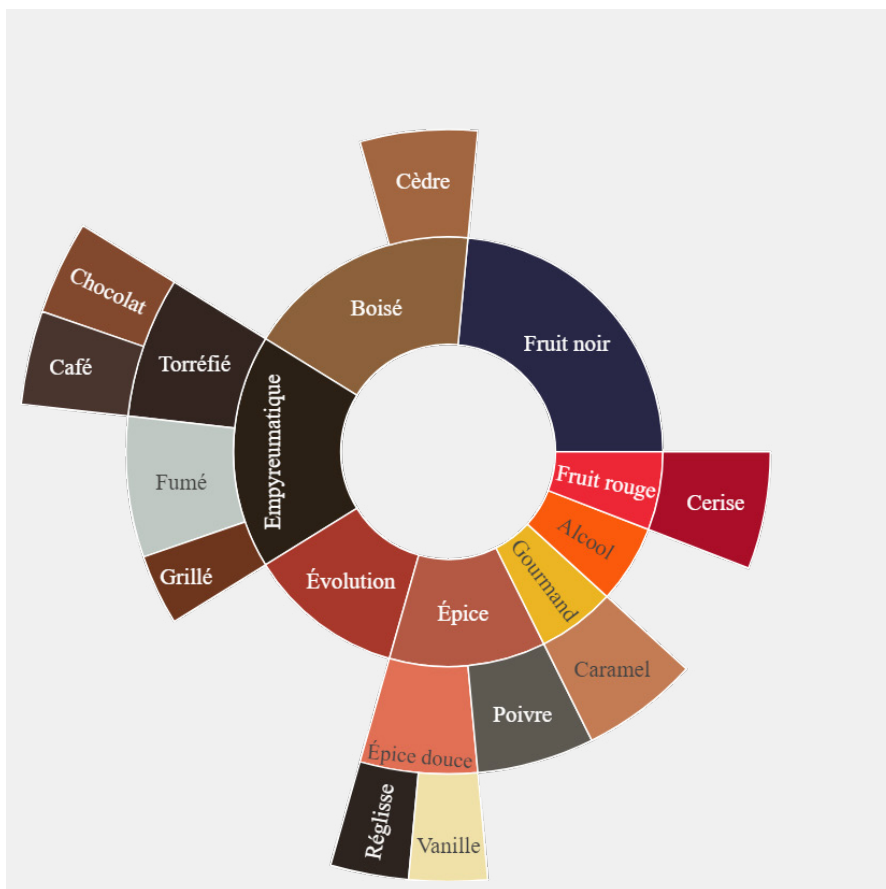
 Prix conso

≈ 17,5 €

 Contact

scea.pascallapeyre@orange.fr





Le vigneron
Sébastien ROMAIN

Suivi par
Antony
MARCATO



Labels & Certifications

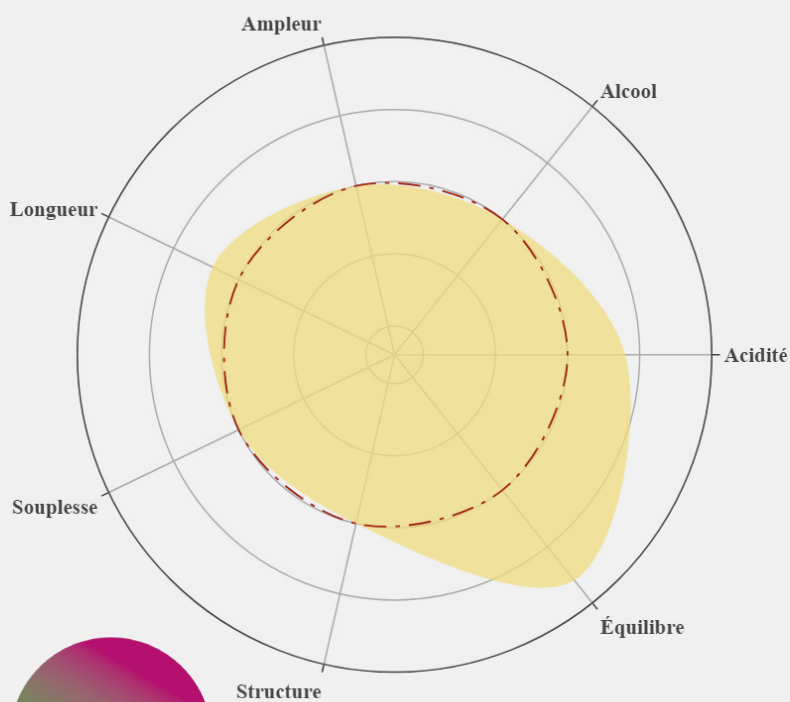
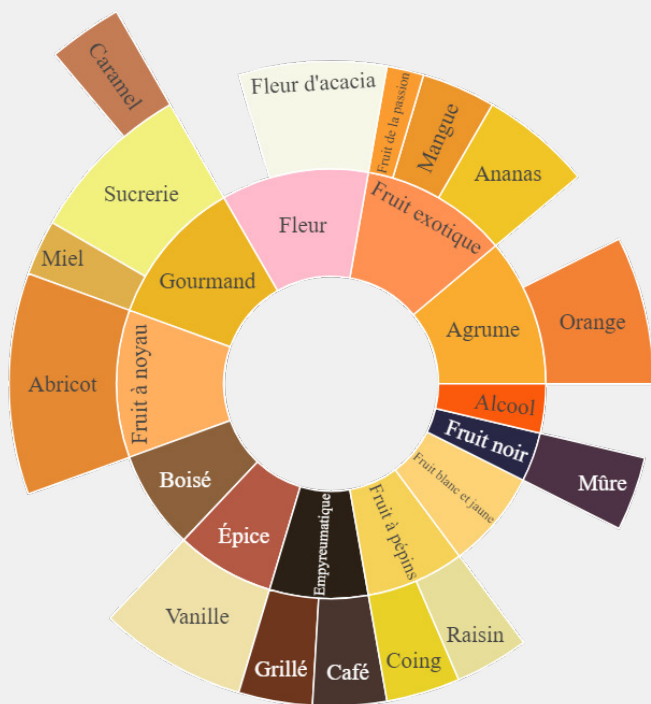
Cépage(s)
Tannat

Appellation
Côteaux de Chalosse

Vinification
Vendanges en surmaturité,
vinification traditionnelle

Prix conso
≈ 7,9 €


Contact
domainedutastet@gmail.com





Le vigneron
Benoît et Sébastien SÉRÉ


Suivi par
Antony
MARCATO





 Labels & Certifications
HVE & Terra Vitis

 Cépage(s)
Petit manseng & Gros manseng

 Appellation
Jurançon

 Vinification
Vendanges manuelles,
fermentation et élevage 18 mois
en cuves et en foudres

 Prix conso
≈ 11,0 €


 Contact
earl.du.bassot@gmail.com




Le vigneron
Pascal LAPEYRE


Suivi par
Antony
MARCATO





 Labels & Certifications

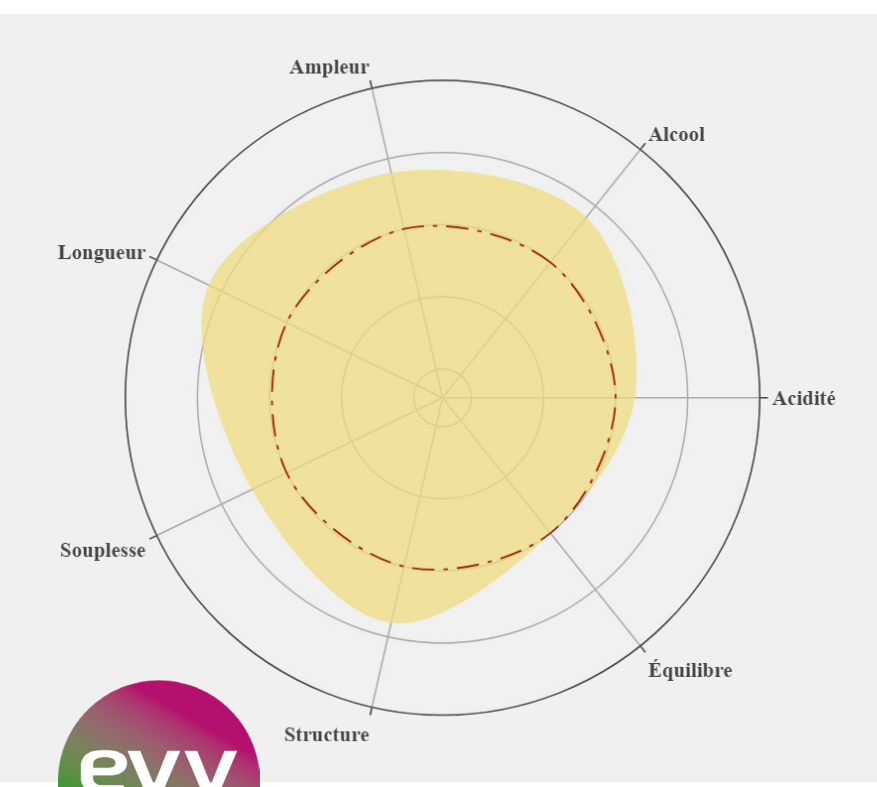
 Cépage(s)
80% Gros manseng & 20% Petit manseng

 Appellation
Béarn

 Vinification
Fermentation barriques, suivie d'un élevage de 6 mois

 Prix conso
≈ 9,5 €

 Contact
scea.pascallapeyre@orange.fr








Le vigneron
Sébastien ROMAIN


Suivi par
Antony
MARCATO





 **Labels & Certifications**

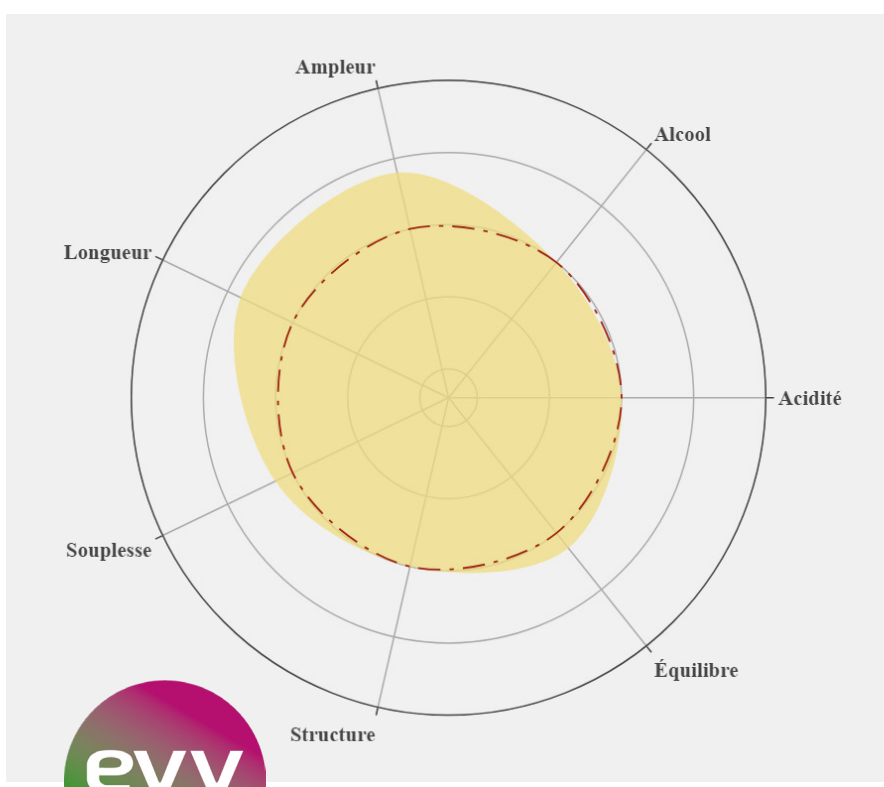
 **Cépage(s)**
Chasan, Arriloba, Gros & Petit manseng

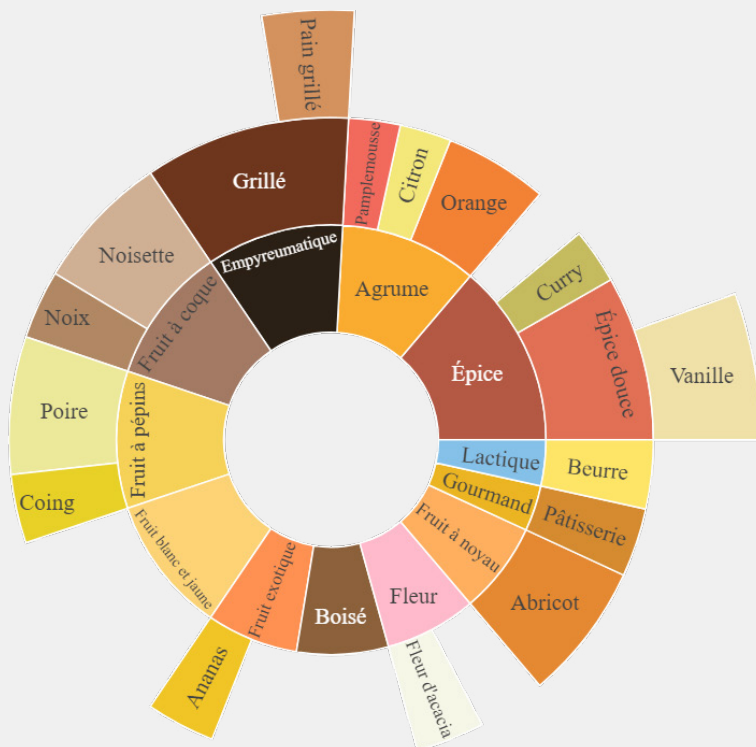
 **Appellation**
Côteaux de Chalosse

 **Vinification**
Elevage en oeufs

 **Prix conso**
≈ 10,0 €

 **Contact**
domainedutastet@gmail.com








Le vigneron
Benoît et Sébastien SÉRÉ

Suivi par
Antony
MARCATO




 Labels & Certifications
HVE & Terra Vitis

 Cépage(s)
Petit manseng

 Appellation
Jurançon

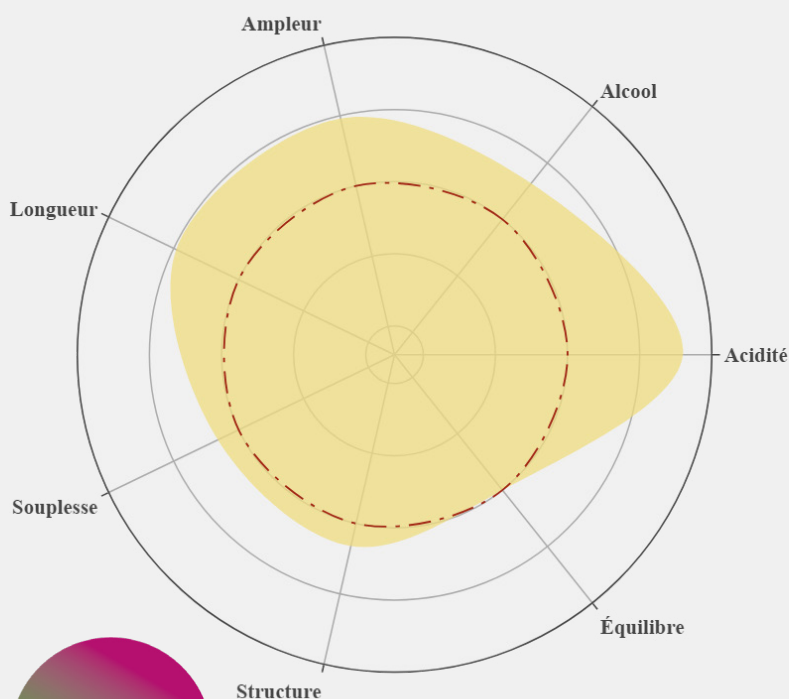
 Vinification

Sélection parcellaire sur des vignes de +de 50 ans, vendange manuelle, fermentation et élevage sur lies fines pendant 12 mois en foudres

 Prix conso
≈ 17,0 €

 Contact

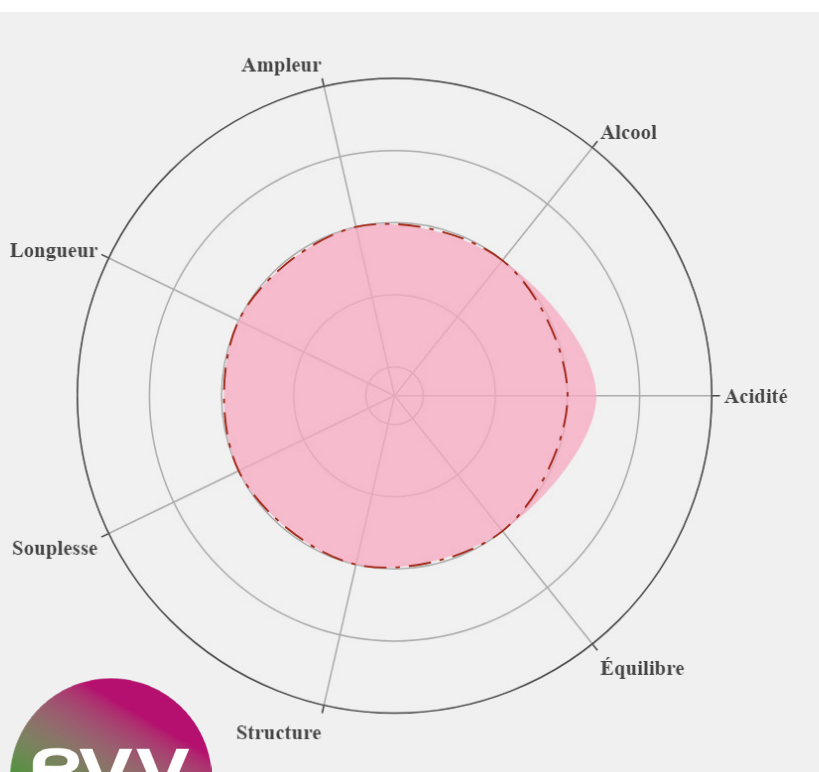
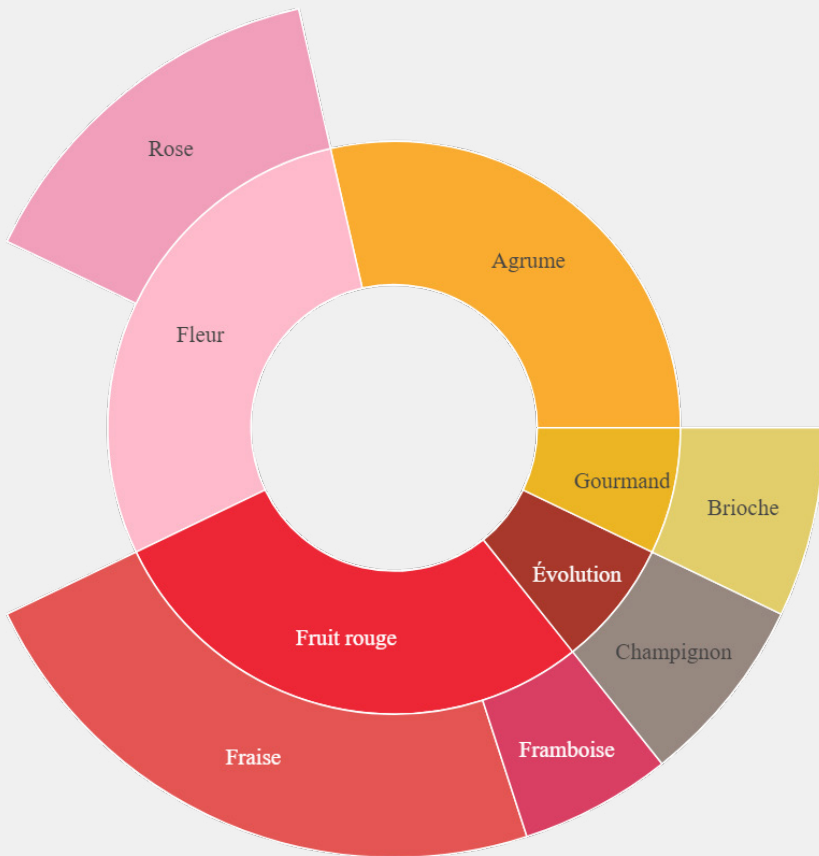
earl.du.bassot@gmail.com





CHÂTEAU SAINTE BARBE

Pet'Nat 2023



Le vigneron
Brice DE GAYE


Suivi par
Estelle
DESSUP





 Labels & Certifications
HVE

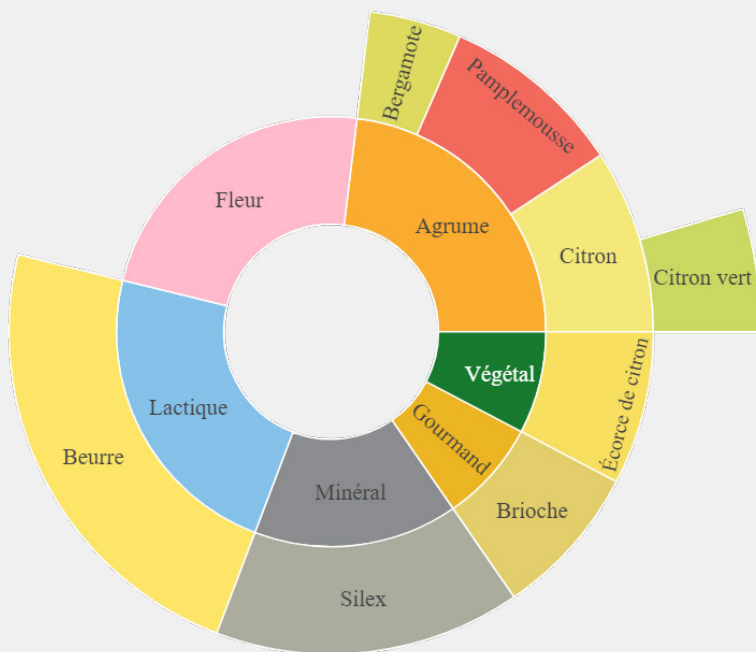
 Cépage(s)
Merlot

 Appellation
Vin de France

 Vinification
Seconde fermentation en bouteille
pour un pétillant naturel

 Prix conso
≈ 10,0 €


 Contact
technique@chateausaintebarbe.fr





Le vigneron
Estelle ROUMAGE


Suivi par
Estelle
DESSUP




 Labels & Certifications
BIO, HVE & Bee friendly

 Cépage(s)
84% Sémillon, 16% Muscadelle

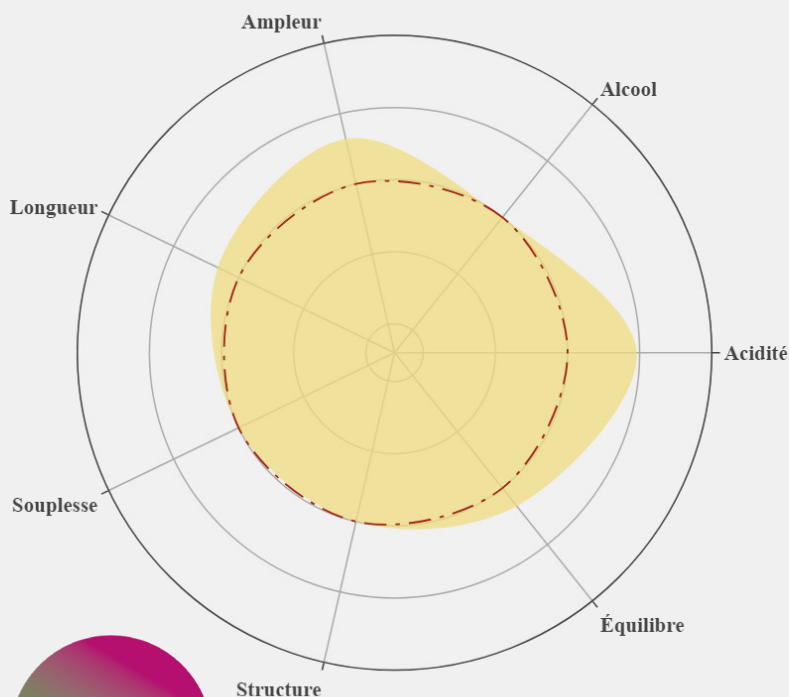
 Appellation
Vin de France

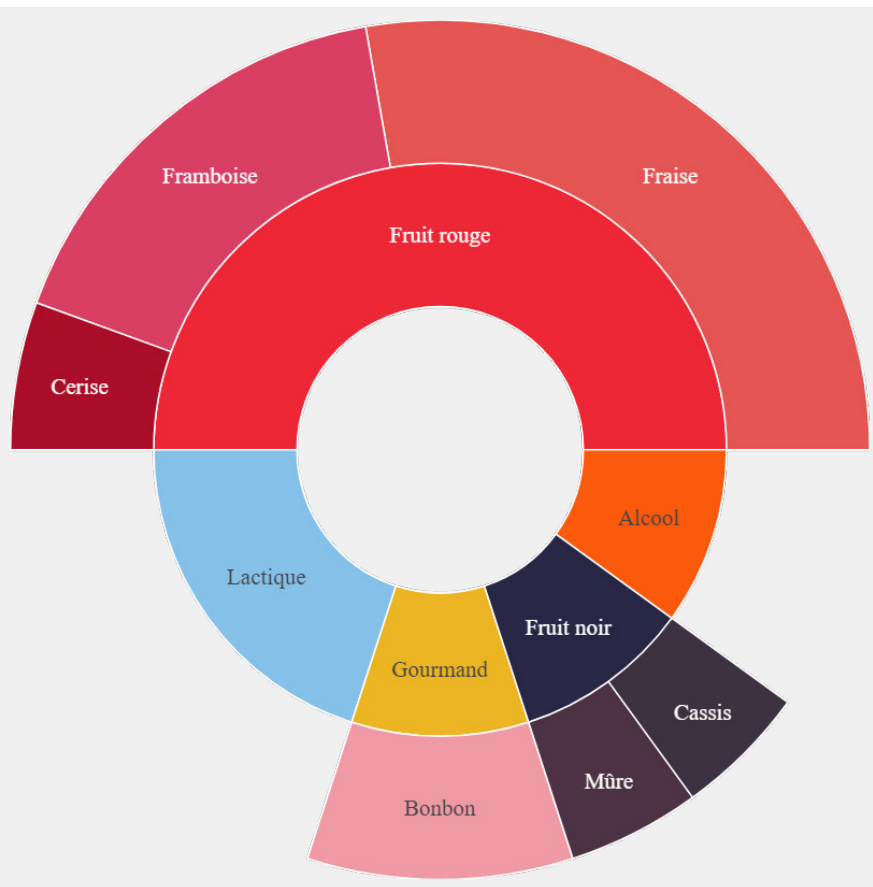
 Vinification
Récolte manuelle, pressurage délicat, stabulation à froid 8 à 10 jours, fermentation basse température

 Prix conso
≈ 12,5 €

 Contact

estelleroumage@lestrille.com





Le vigneron
Maria et Damien CHOMBARD

Suivi par
Estelle
DESSUP



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
Merlot

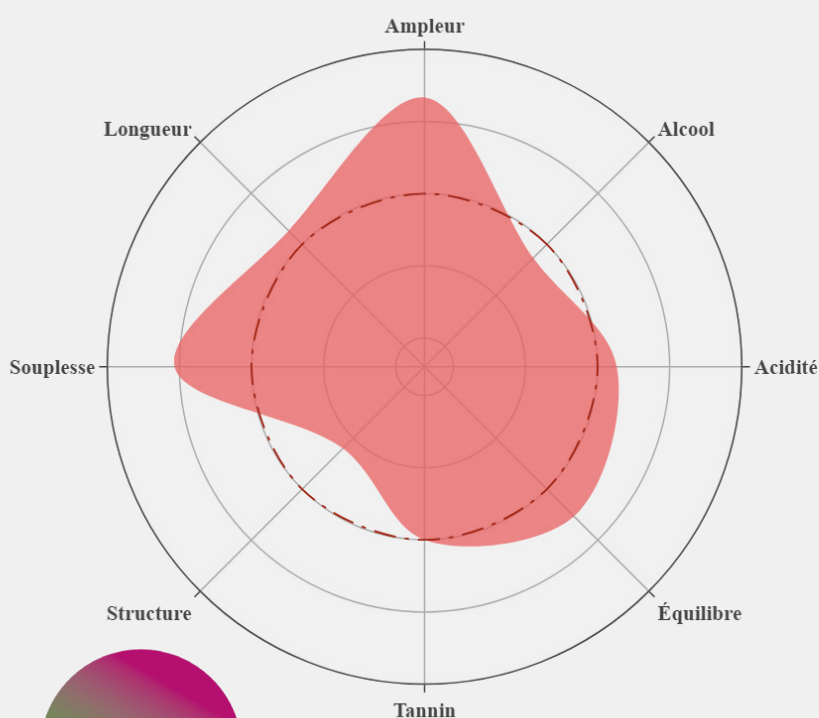
📍 Appellation
Vin de France

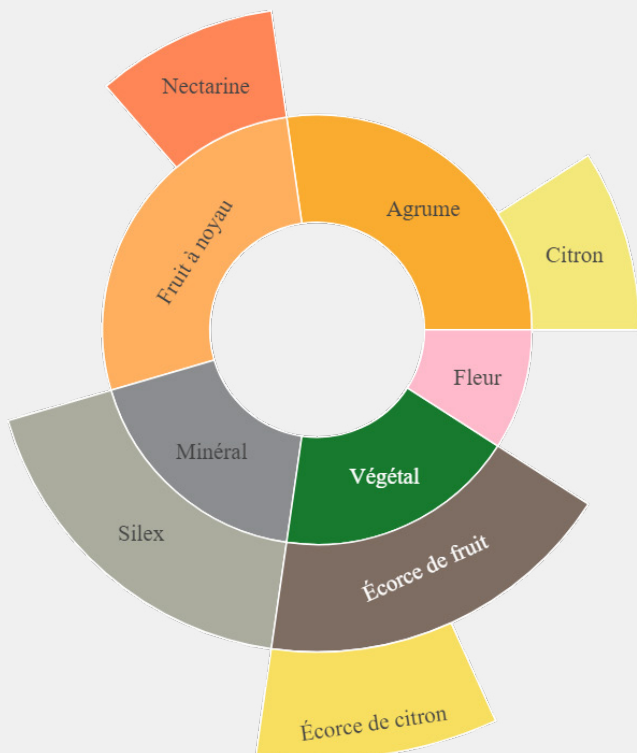
🍷 Vinification
Courte macération pelliculaire,
fermentation à basse température
pour optimiser le fruité et la
souplesse

🏷️ Prix conso
≈ 9,4 €

👤 Contact

info@chateau-lamoth.com





Le vigneron
Brice DE GAYE

Suivi par
Estelle
DESSUP



Labels & Certifications
HVE

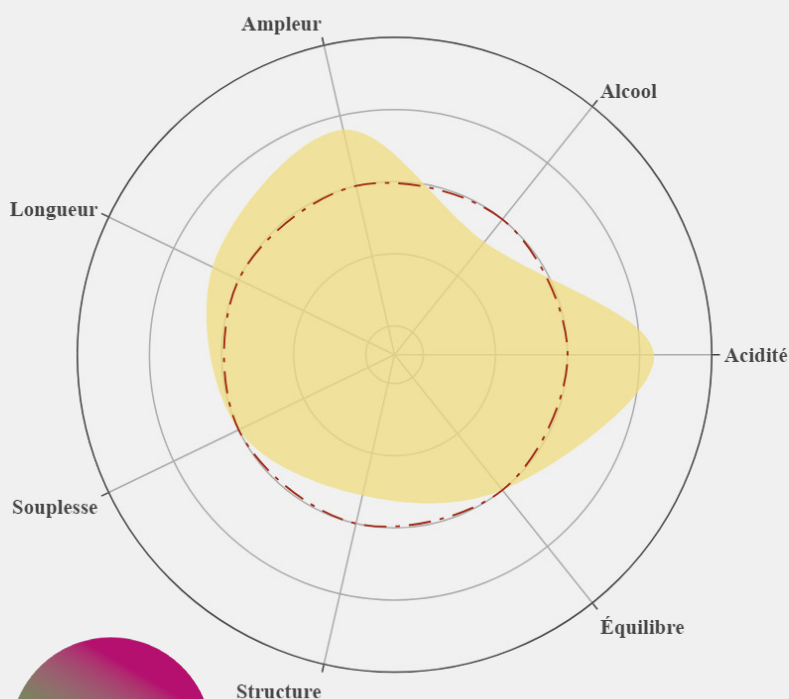
Cépage(s)
60% Merlot & 40% Cabernet
sauvignon

Appellation
Vin de France

Vinification
Récolte précoce, pressurage
délicat, vinifié comme du blanc

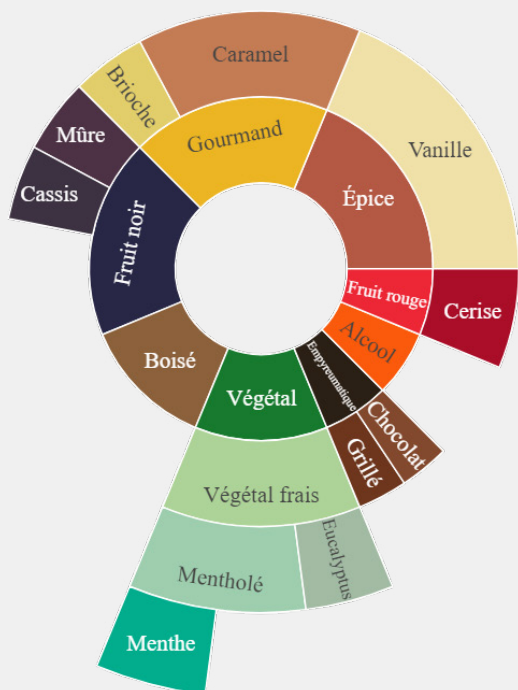
Prix conso
≈ 12,9 €


Contact
technique@chateausaintebarbe.fr



Le vigneron
Brice DE GAYE

Suivi par
Estelle
DESSUP



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

85% Merlot, 7% Cabernet sauvignon, 5% Petit Verdot & 3% Cabernet franc

 Appellation

Bordeaux Supérieur

 Vinification

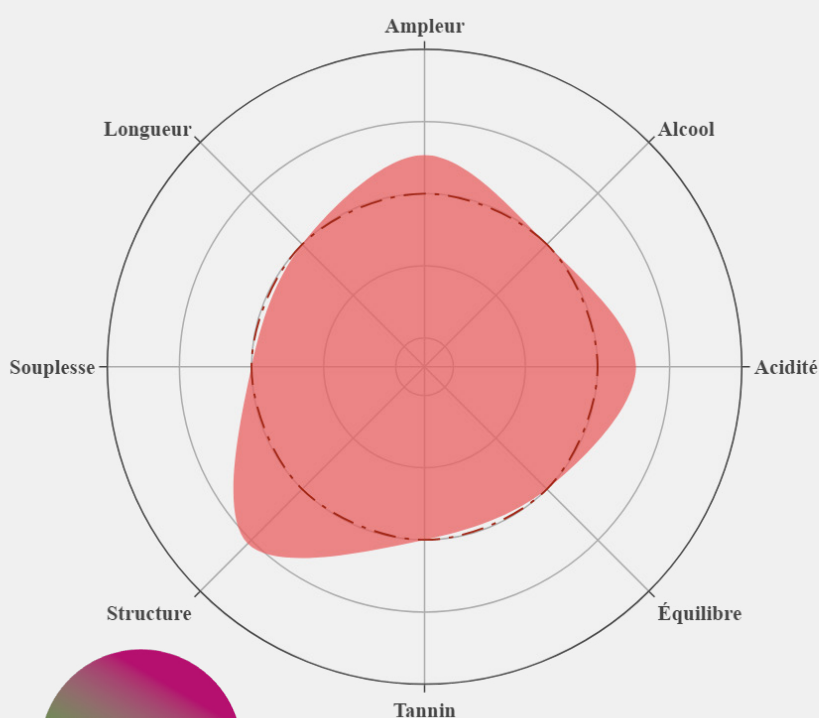
Vinification traditionnelle, élevage sous bois

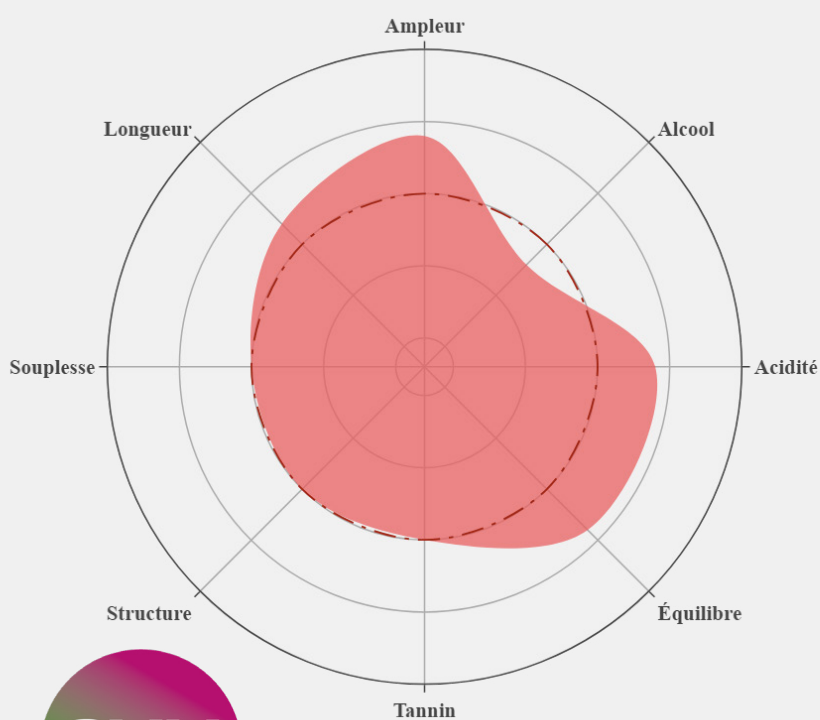
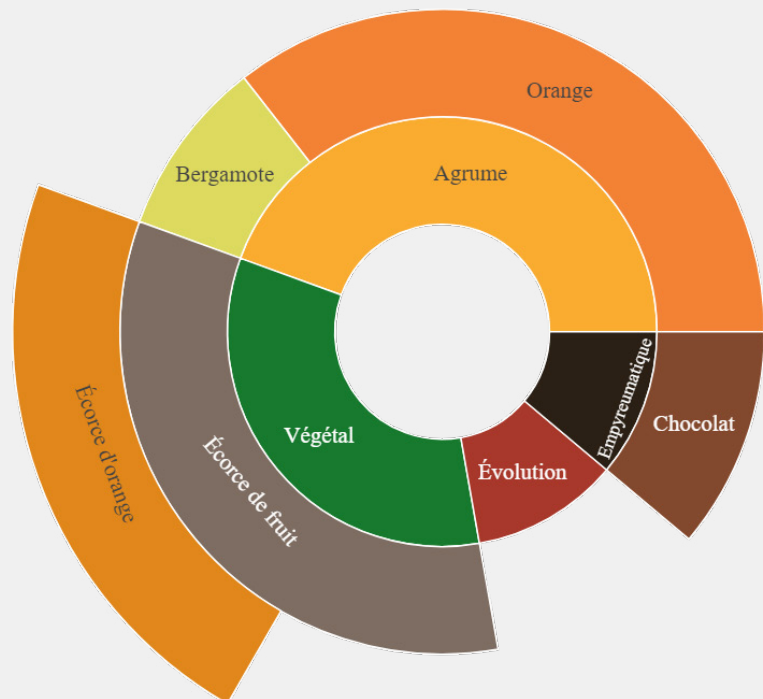
 Prix conso

≈ 10,9 €

 Contact

technique@chateausaintebarbe.fr





Le vigneron
Maria et Damien CHOMBARD

Suivi par
Estelle
DESSUP



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

Assemblage de vins, arômes naturels d'épices, gazéifié

 Appellation

Boisson à base de vin

 Vinification

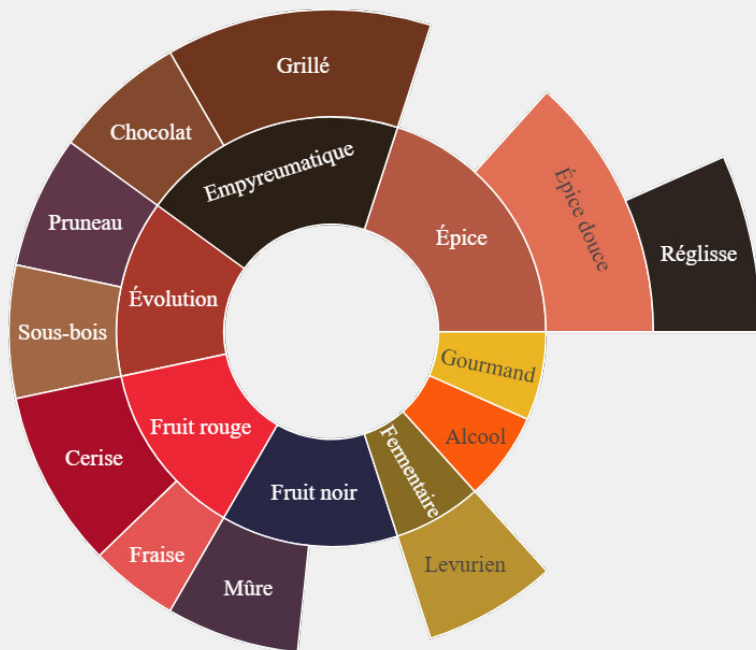
Cocktail gazeux, à faible degré, à base de vin et d'arômes frais d'agrumes et d'épices

 Prix conso

≈ 2,9 €

 Contact


info@chateau-lamothe.com




Le vigneron
Estelle ROUMAGE


Suivi par
Estelle
DESSUP





 Labels & Certifications
BIO, HVE & Bee friendly

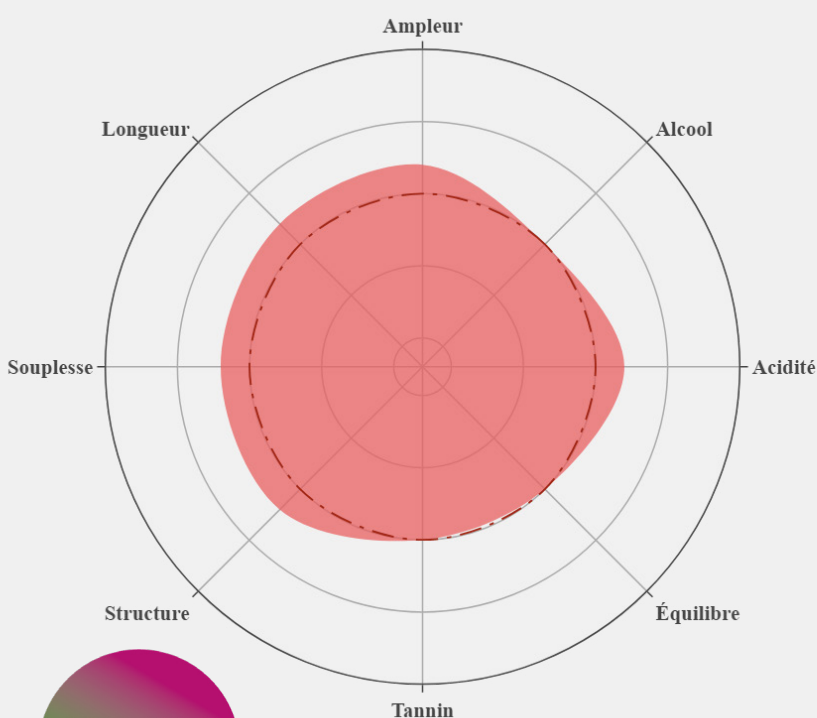
 Cépage(s)
100% Merlot

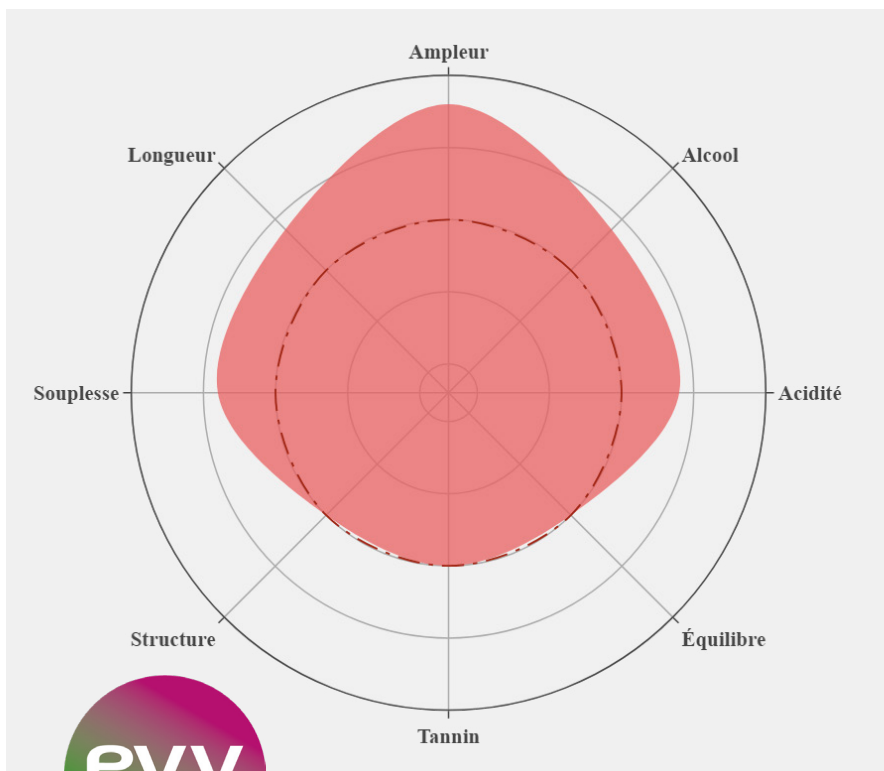
 Appellation
Vin de France

 Vinification
Assemblage de vins de différents millésimes pour avoir à la fois la fraîcheur et la patine du temps

 Prix conso
≈ 12,0 €

 Contact
estelleroumage@lestrille.com





Le vigneron
Maria et Damien CHOMBARD

Suivi par
Estelle
DESSUP



📄 Labels & Certifications
HVE

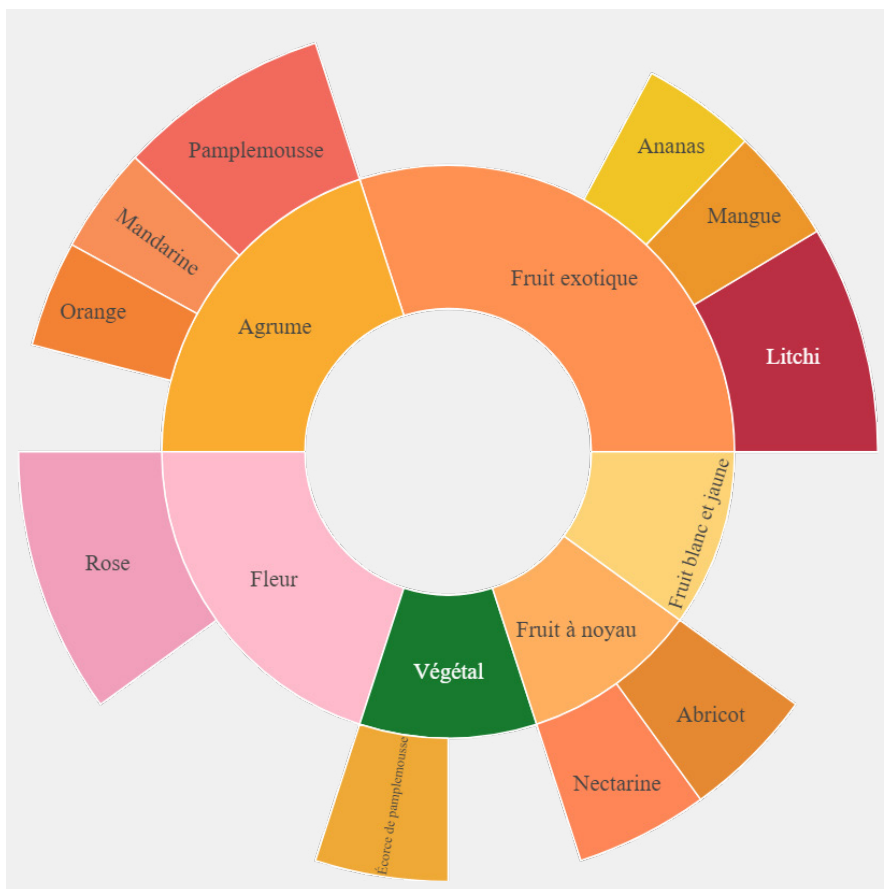
🍇 Cépage(s)
80% Merlot & 20% Cabernet franc

📍 Appellation
Cadillac Côtes de Bordeaux

🍷 Vinification
Travail au vignoble (échardage, vendanges en vert, récolte manuelle), vinification en cuve, élevage 1 an en barriques neuves

🏷️ Prix conso
≈ 16,8 €

📞 Contact
info@chateau-lamothé.com



Le vigneron
Laurent et Claire LESCOUTRAS

Suivi par
Estelle
DESSUP



📄 Labels & Certifications
HVE

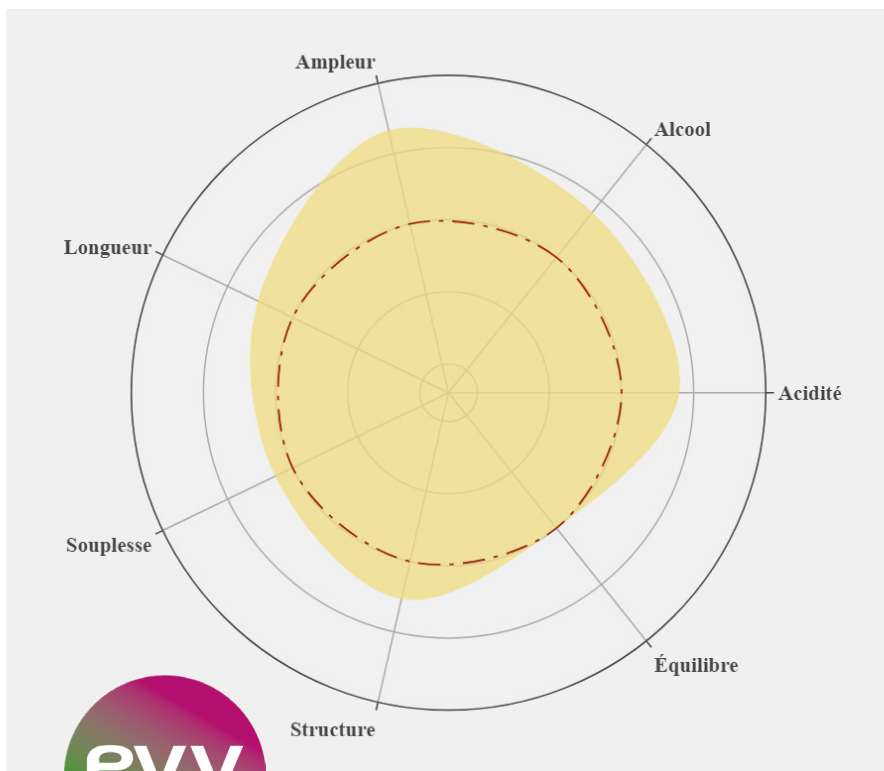
🍇 Cépage(s)
Sémillon, Sauvignon & Muscadelle

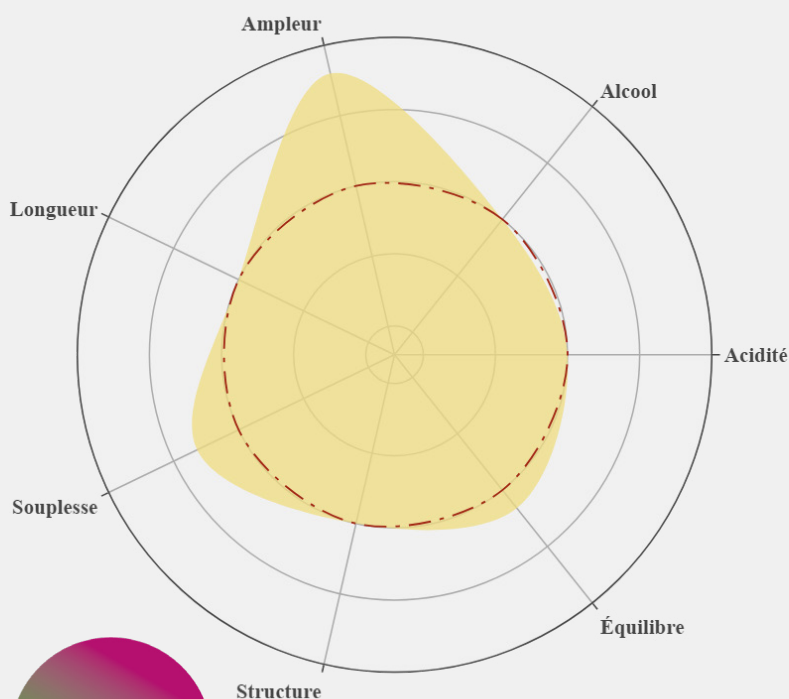
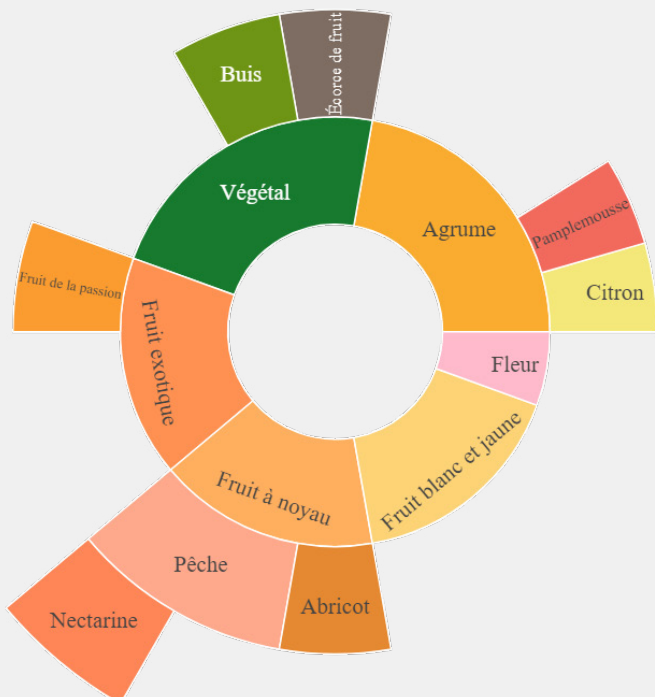
📍 Appellation
Entre deux Mers

🍷 Vinification
Macération sur bourbes actives
10 jours, fermentation à basse
température, long élevage sur lies
fines

🏷️ Prix conso
≈ 5,9 €

📞 Contact
laurent.lescoutras@wanadoo.fr






Le vigneron
Nicolas THERESE

Suivi par
Estelle
DESSUP



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

Sémillon, Sauvignon blanc et gris
& Muscadelle

 Appellation

Entre deux Mers

 Vinification

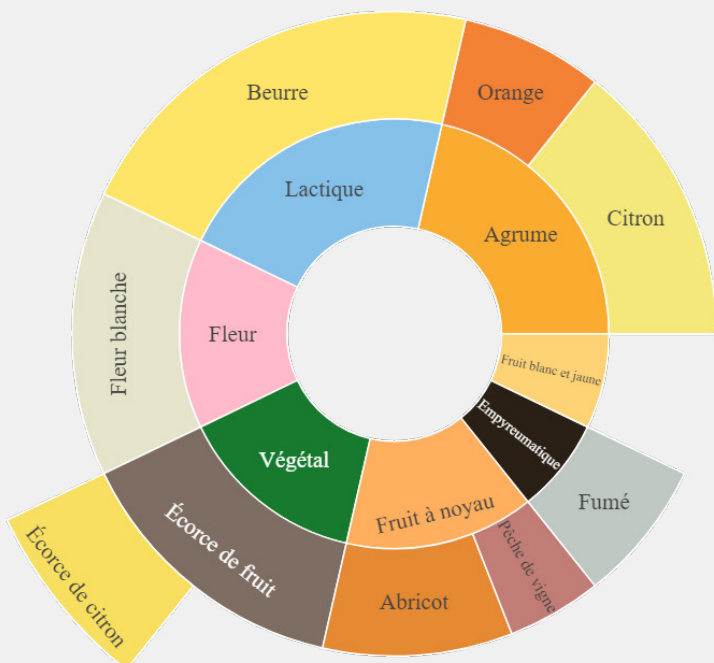
Macératoin sur bourbes actives 10
jours, long élevage sur lies fines

 Prix conso

≈ 6,8 €

 Contact


lesvignobletherese@gmail.com





Le vigneron
Camille CHAUVIN


Suivi par
Estelle
DESSUP




 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)
100% Sémillon

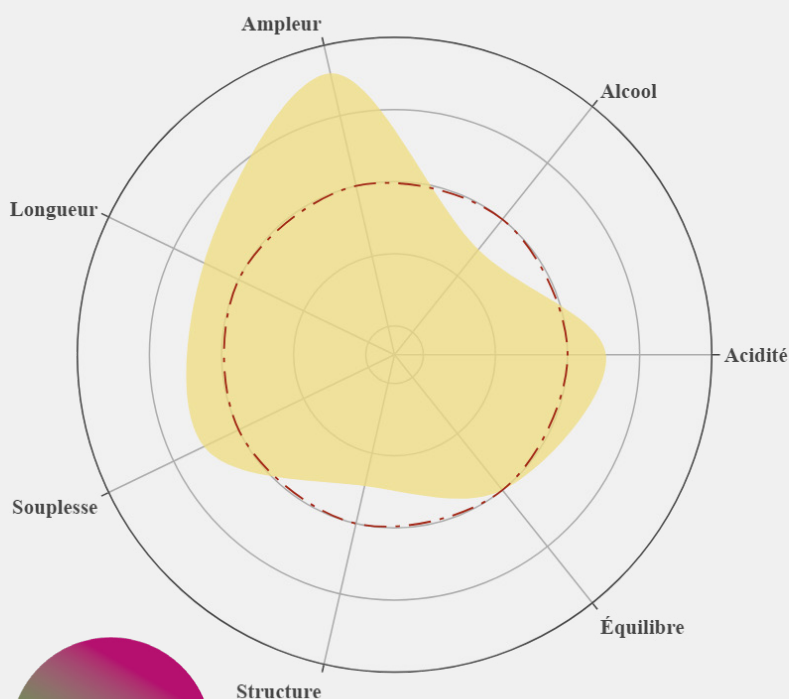
 Appellation
IGP Atlantique

 Vinification
Vieilles vignes, vin nature

 Prix conso
≈ 8,0 €

 Contact


edmondcoutou@outlook.com






Le vigneron
Maria et Damien CHOMBARD


Suivi par
Estelle
DESSUP




 **Labels & Certifications**
HVE

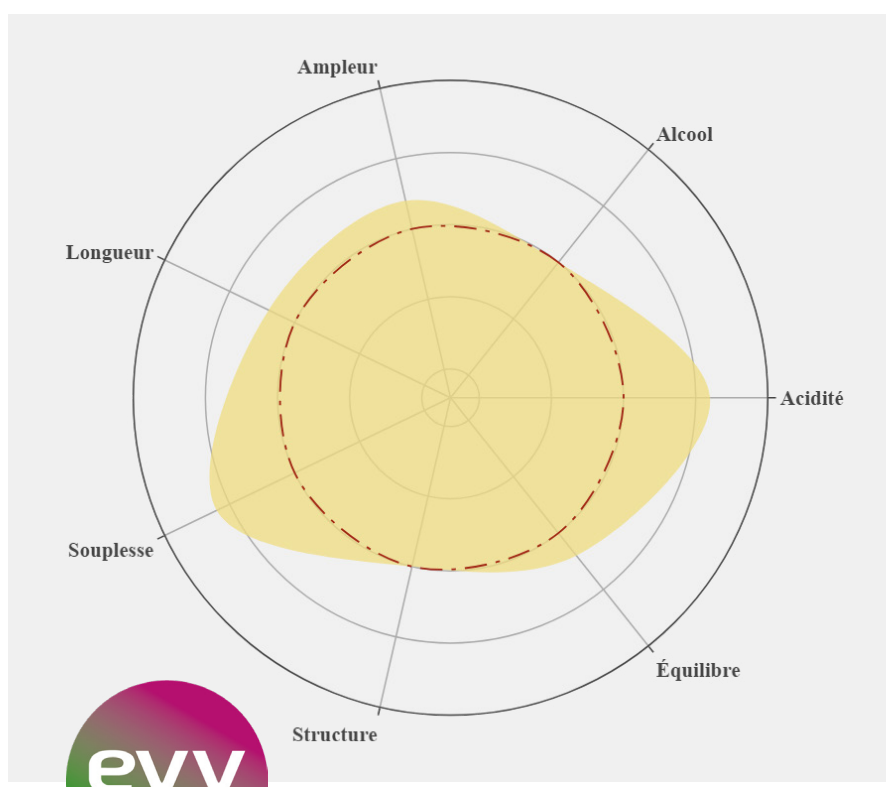
 **Cépage(s)**
Sauvignon blanc & Sauvignon gris

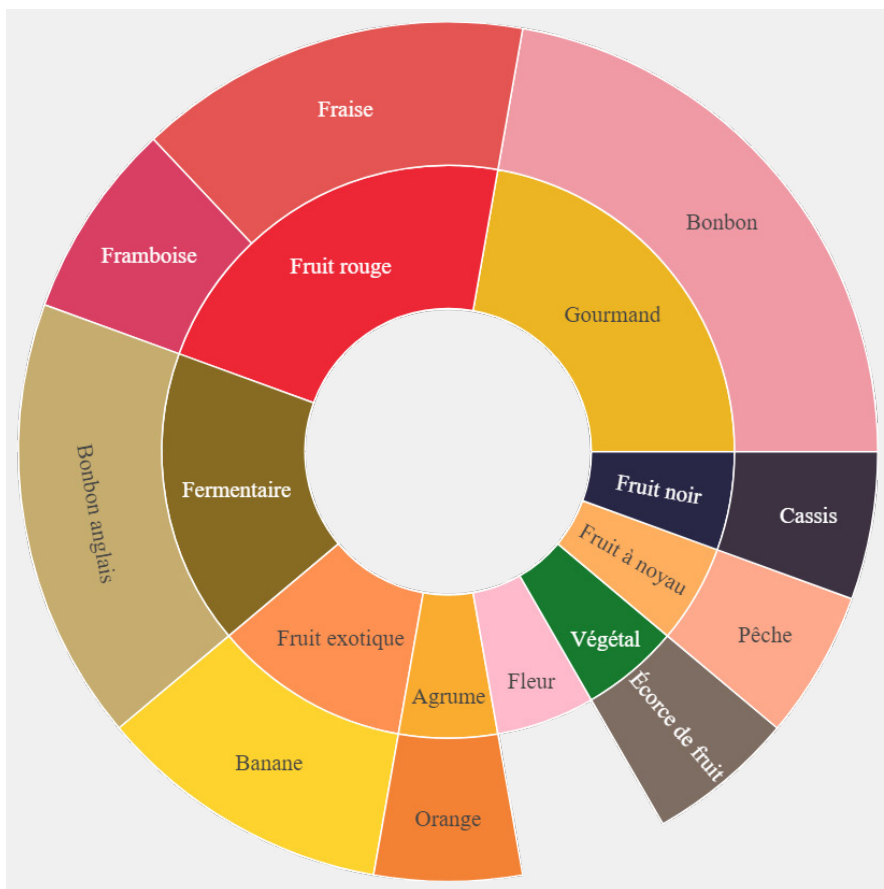
 **Appellation**
Bordeaux

 **Vinification**
Récolte sur fruits mûrs, vinification
et élevage en barriques neuves

 **Prix conso**
≈ 10,0 €

 **Contact**
info@chateau-lamoth.com








Le vigneron
Estelle ROUMAGE


Suivi par
Estelle
DESSUP




 **Labels & Certifications**
BIO, HVE & Bee friendly

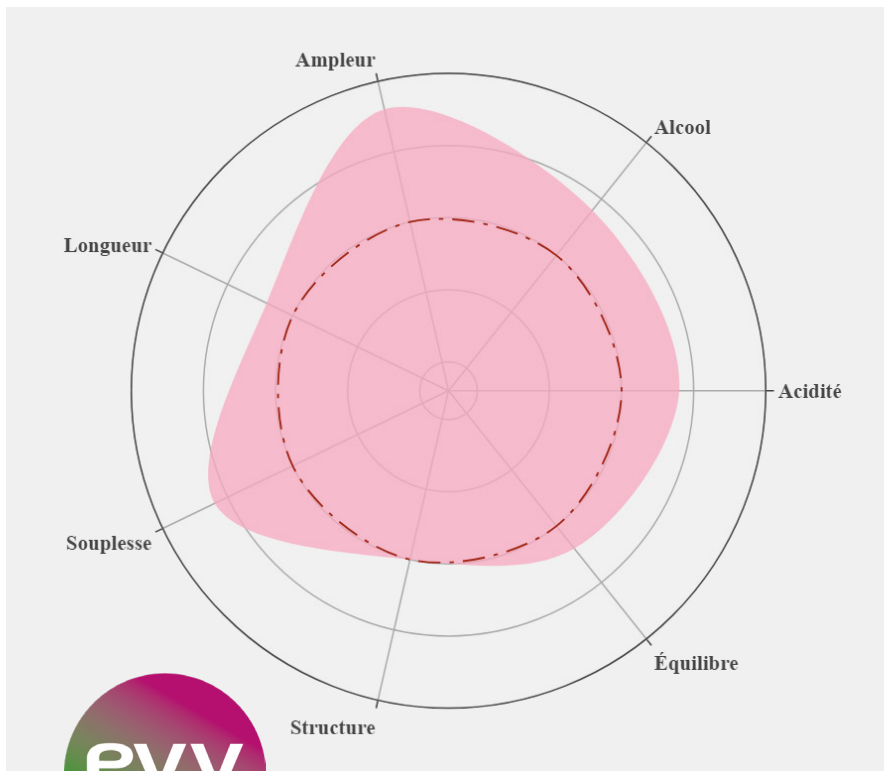
 **Cépage(s)**
100% Merlot

 **Appellation**
Bordeaux

 **Vinification**
Récolte sur fruits frais, stabulation à froid 8 jours, fermentation à basse température, long élevage sur lies fines

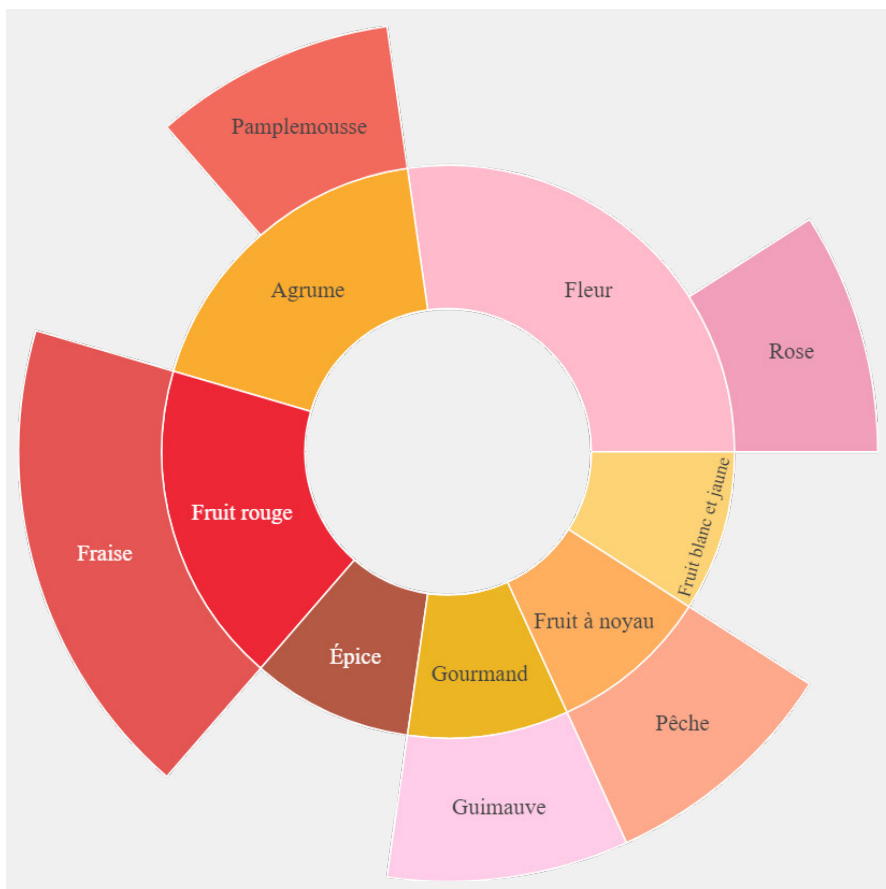
 **Prix conso**
≈ 9,0 €

 **Contact**
estelleroumage@lestrille.com



CHÂTEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

Château Nardique la Gravière 2023



Le vigneron
Nicolas THERESE

Suivi par
Estelle
DESSUP



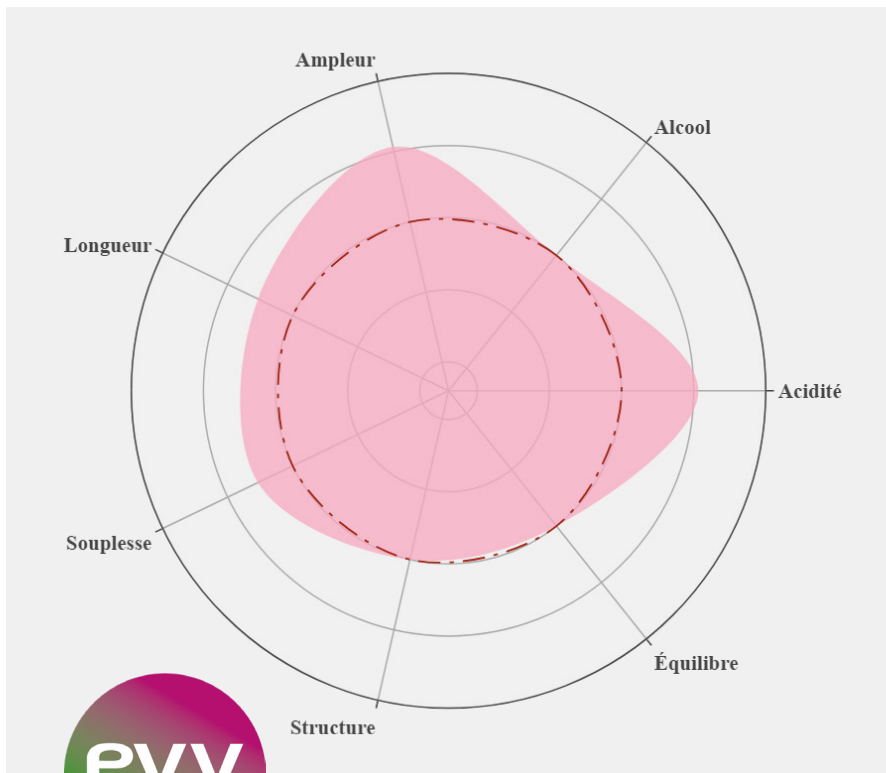
🏷️ Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
50% Merlot, 30% Cabernet
sauvignon & 20% Cabernet franc

📍 Appellation
Bordeaux

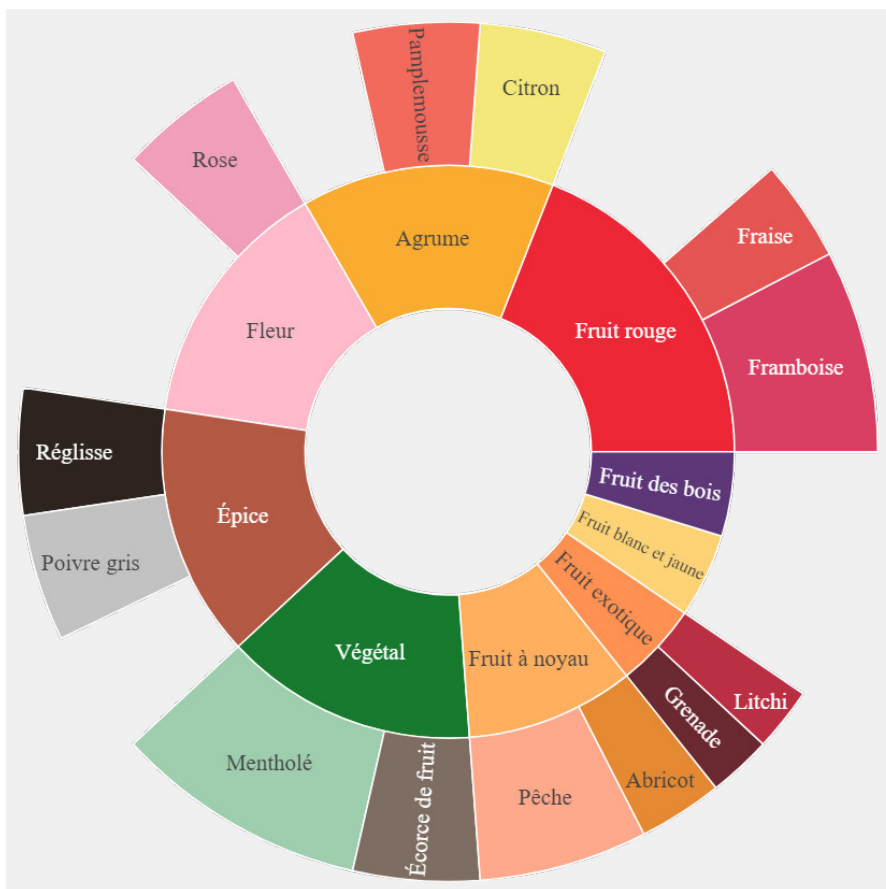
📷 Vinification
Récolte sur fruits frais, stabulation
à froid 8 jours, fermentation à
basse température, long élevage
sur lies fines

🏷️ Prix conso
≈ 6,8 €



👤 Contact
lesvignobletherese@gmail.com





Le vigneron
Brice DE GAYE

Suivi par
Estelle
DESSUP



🏷️ Labels & Certifications
HVE

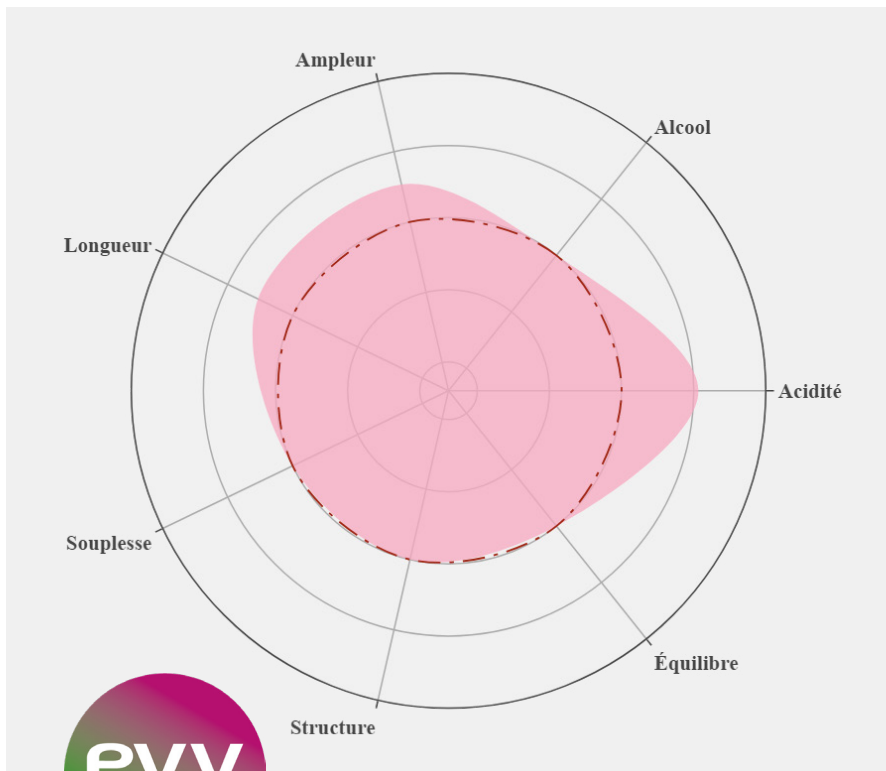
🍇 Cépage(s)
50% Merlot & 50% Cabernet sauvignon

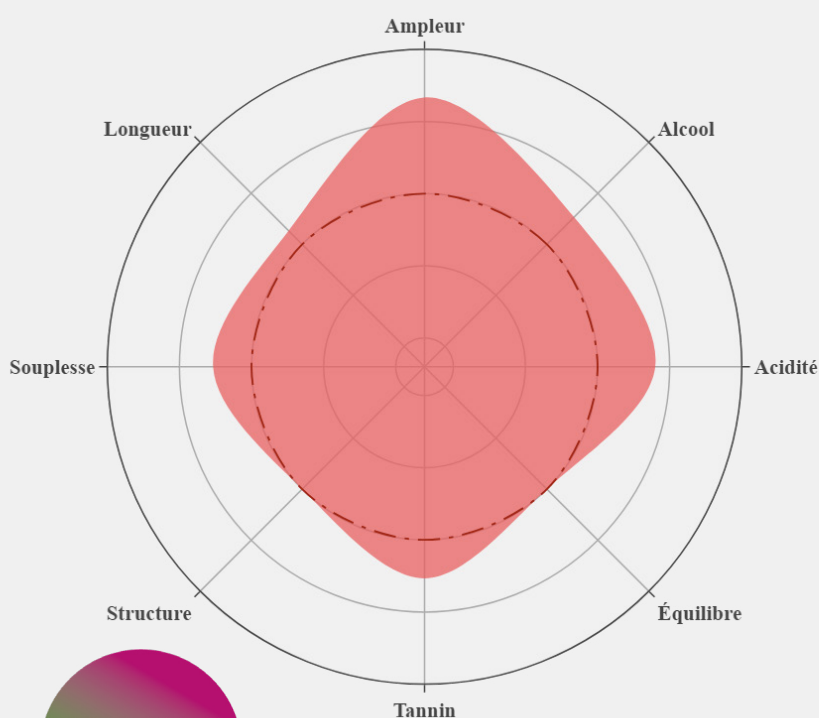
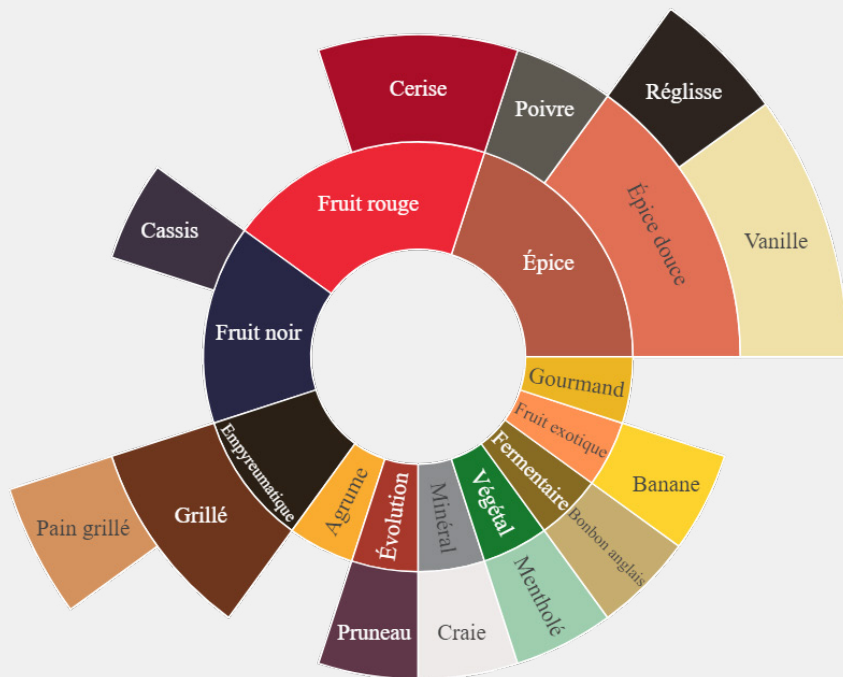
📍 Appellation
Vin de France

📷 Vinification
Récolte sur fruits frais, stabulation à froid 8 jours, fermentation à basse température, long élevage sur lies fines

🏷️ Prix conso
≈ 8,0 €

👤 Contact
technique@chateausaintebarbe.fr





Le vigneron
Romain BIZAC

Suivi par
Estelle
DESSUP



Labels & Certifications
en conversion BIO

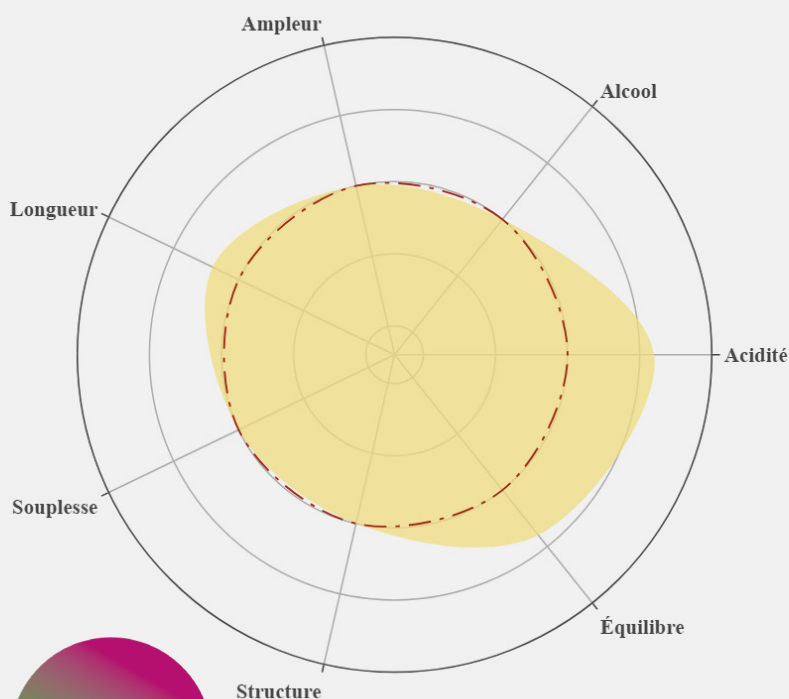
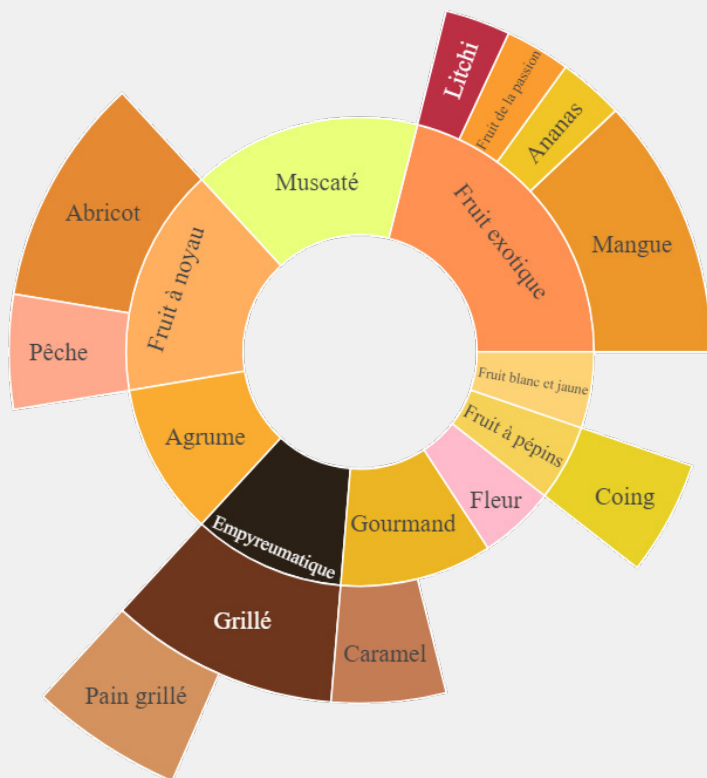
Cépage(s)
90% Merlot & 10% Cabernet franc

Appellation
Bordeaux

Vinification
Vinification classique, extraction
modérée, élevage cuve

Prix conso
≈ 8,5 €

Contact
rbizac@hotmail.fr



Le vigneron

Laurent et Claire LESCOUTRAS

Suivi par
Estelle
DESSUP




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Muscadelle

 Appellation
Bordeaux

 Vinification

 Prix conso
≈ 5,50 €


 Contact


laurent.lescoutras@wanadoo.fr




Le vigneron
Nicolas ROUX


Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
BIO

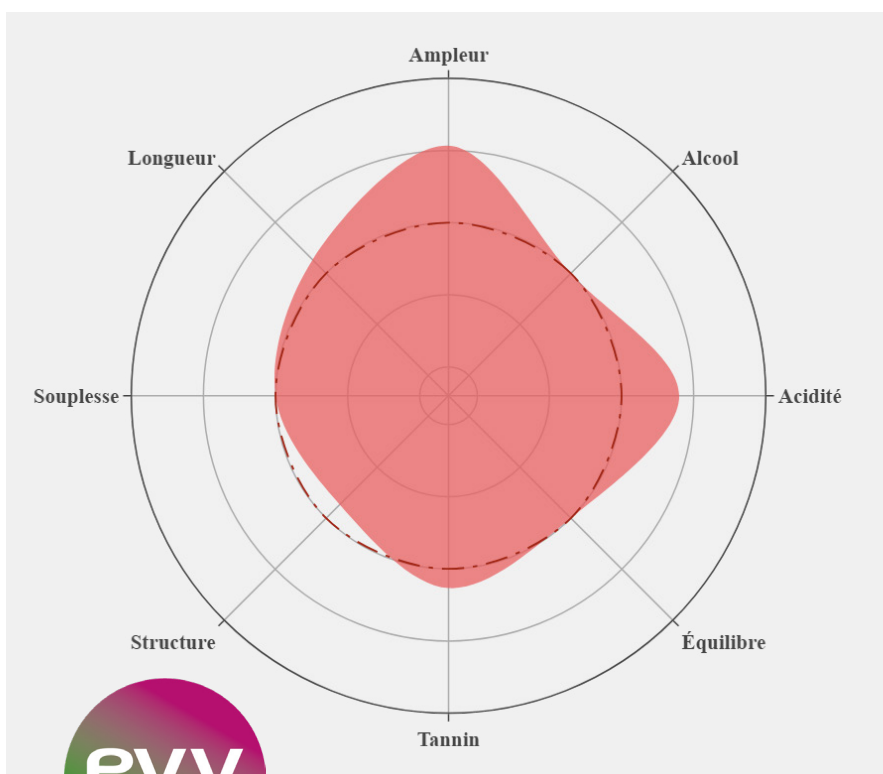
 Cépage(s)
95% Cabernet sauvignon & 5% Cabernet franc

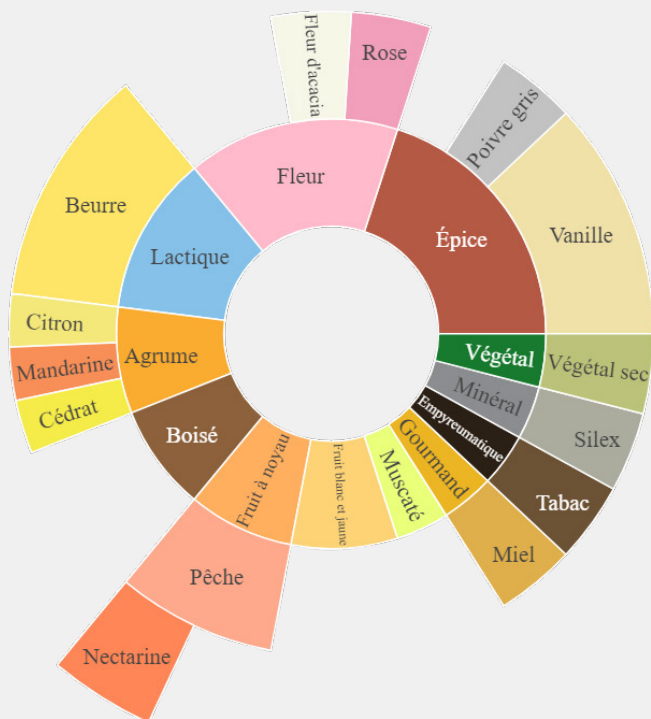
 Appellation
Bordeaux

 Vinification
Vinification et élevage en cuve
100% Cabernets

 Prix conso
≈ 7,0 €

 Contact
nicolasroux@chateauoulonge.com







Le vigneron
Nicolas ROUX


Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
BIO

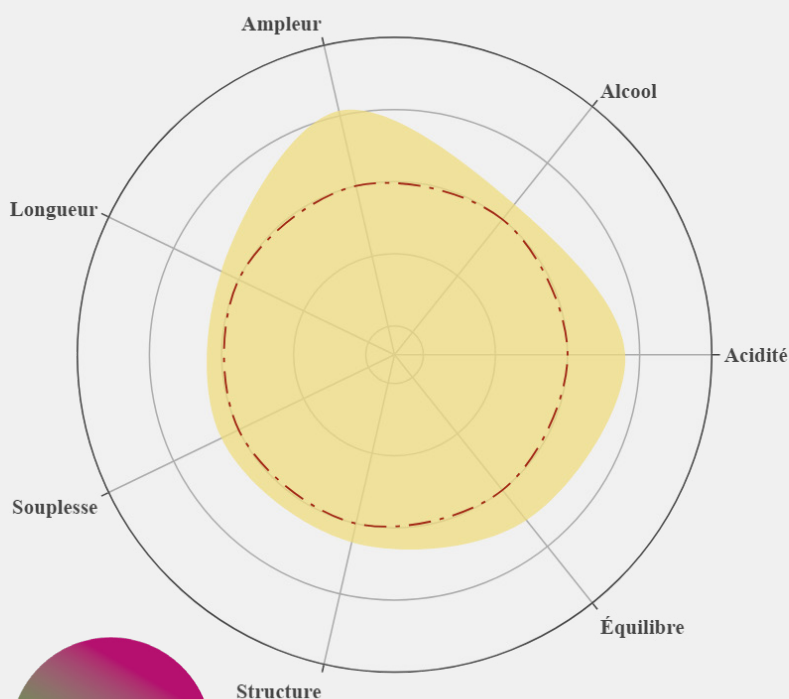
 Cépage(s)
80% Sauvignon & 20%
Muscadelle

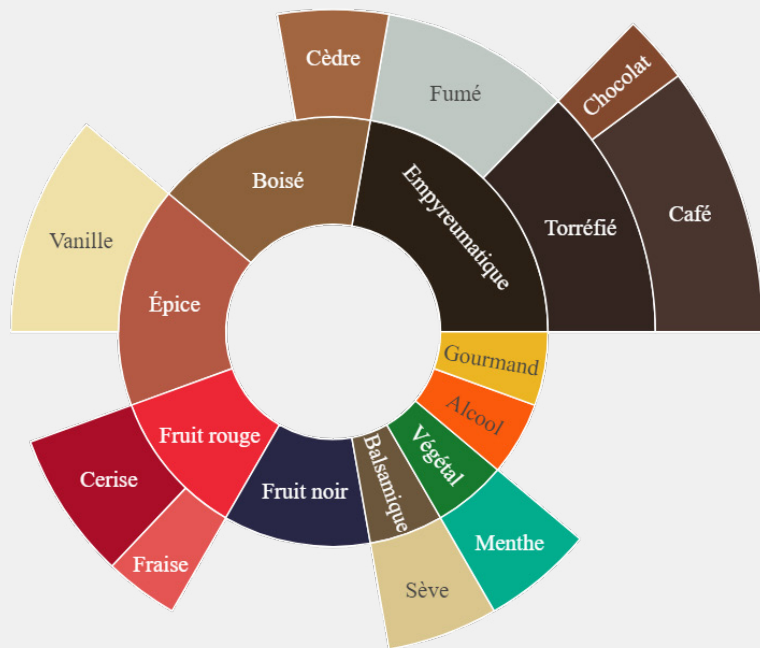
 Appellation
Entre deux Mers - Haut-Benauge

 Vinification
FA et élevage/lies en amphore
pour la Muscadelle-FA et élevage/
lies en cuve le Sauvignon

 Prix conso
≈ 7,5 €

 Contact
nicolasroux@chateauoulonge.com





Le vigneron
Laurence et Nadège IMPÉRIALE

Suivi par
Fabien FAGET



Labels & Certifications

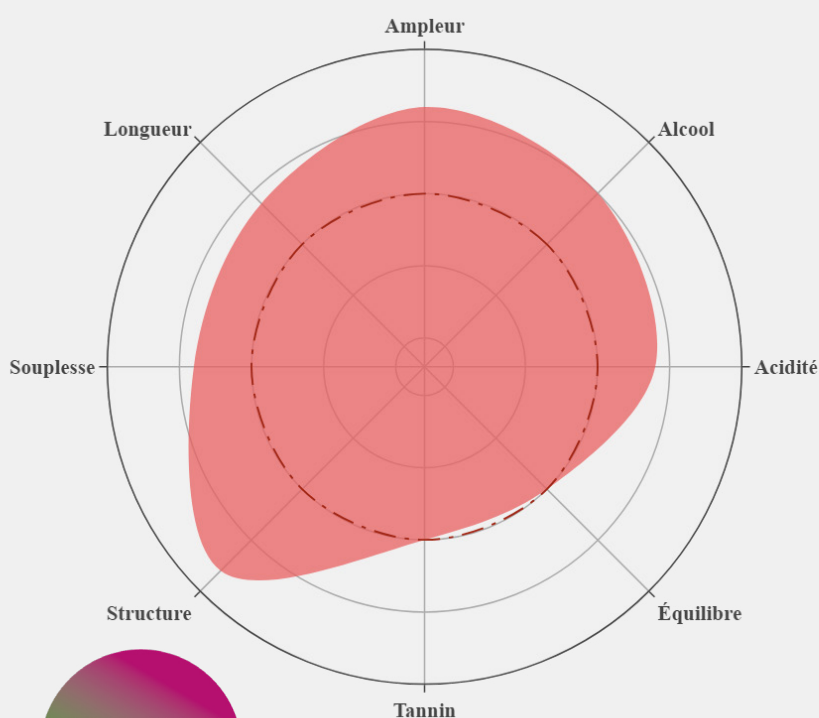
Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

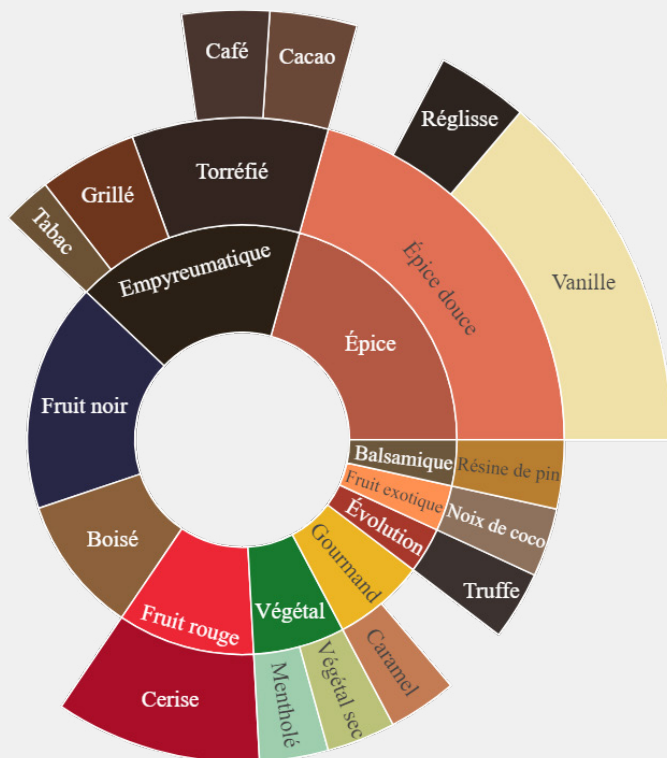
Appellation
Bordeaux

Vinification
Vinification traditionnelle + élevage
12 mois en fûts (25% neufs)

Prix conso
≈ 8,0 €

Contact
scea-imperiale@orange.fr






Le vigneron
Carole PEYROUT

Suivi par
Fabien FAGET



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

Merlot, Cabernet franc & Cabernet sauvignon

 Appellation

Pessac-Léognan

 Vinification

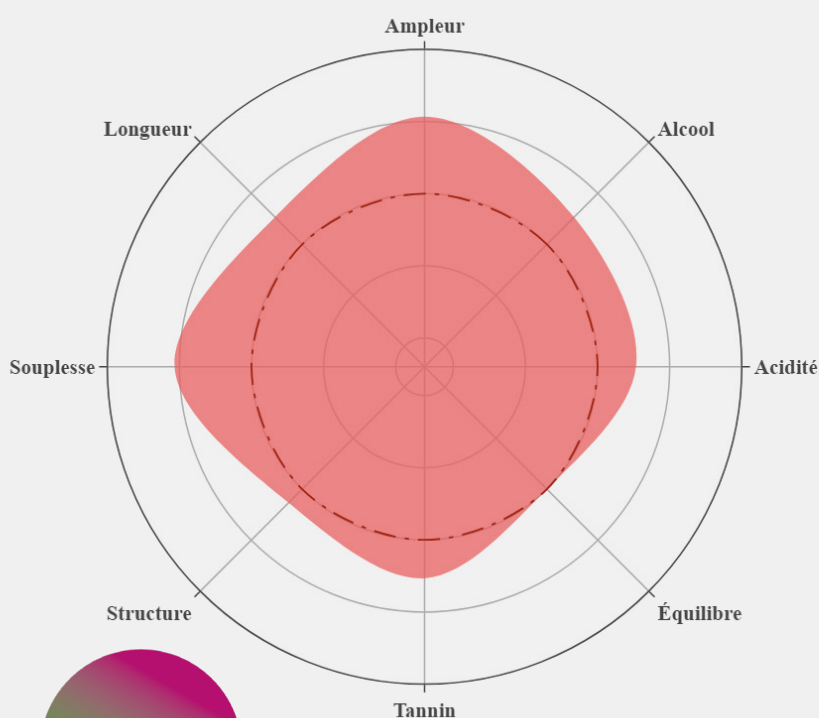
Vinification traditionnelle + élevage
14 mois en fûts (20% neufs)

 Prix conso

≈ 28,0 €

 Contact

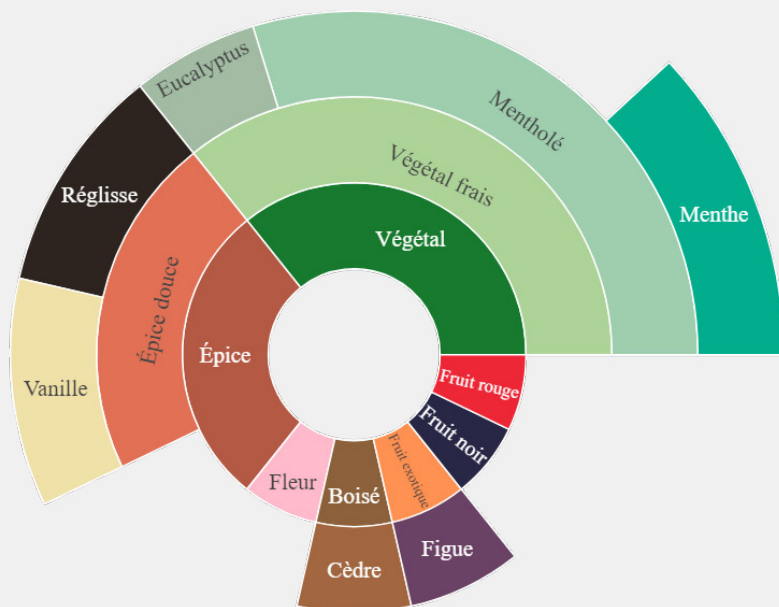
contact@chateaulafargue-france.com





CHÂTEAU CAILLIVET

Château Caillivet 2021





Le vigneron
Guilain LATOURNERIE

Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
BIO

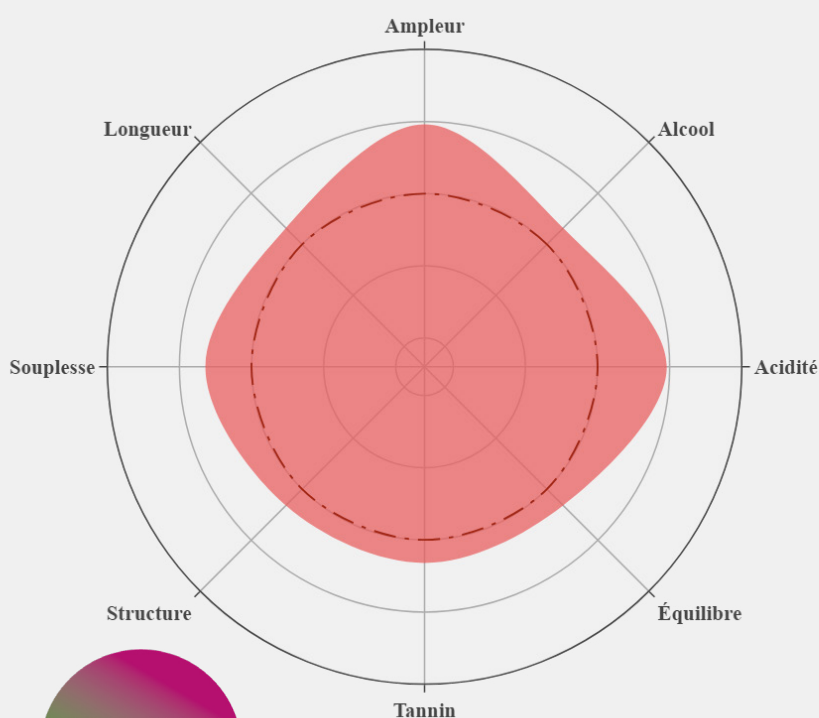
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

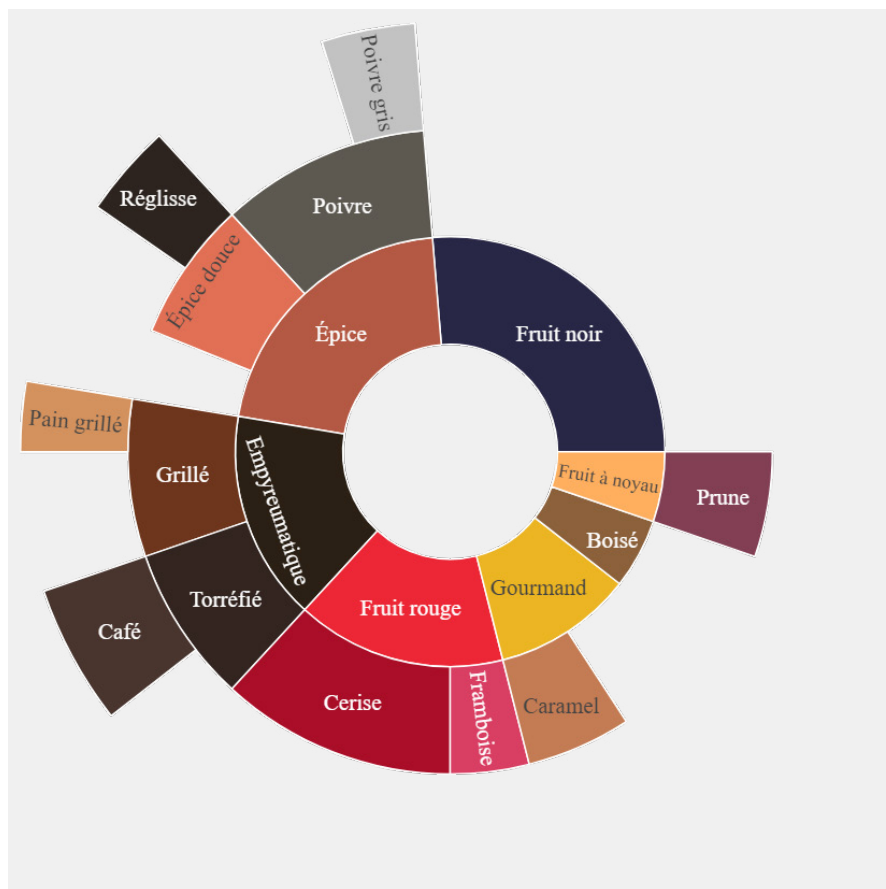
 Appellation
Graves

 Vinification
Vinification traditionnelle + élevage
12 mois en fûts (20% neufs)

 Prix conso
≈ 12,0 €


 Contact
g.latournerie@caillivet.fr






Le vigneron
Nicolas DESWARTE


Suivi par
Fabien FAGET




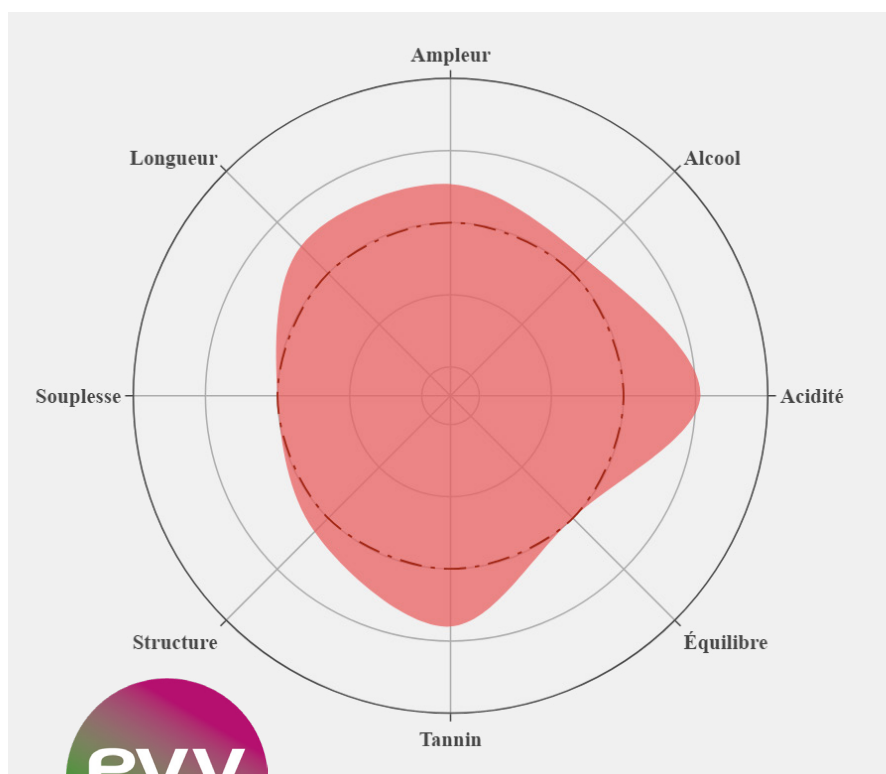
 Labels & Certifications


 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation
Graves

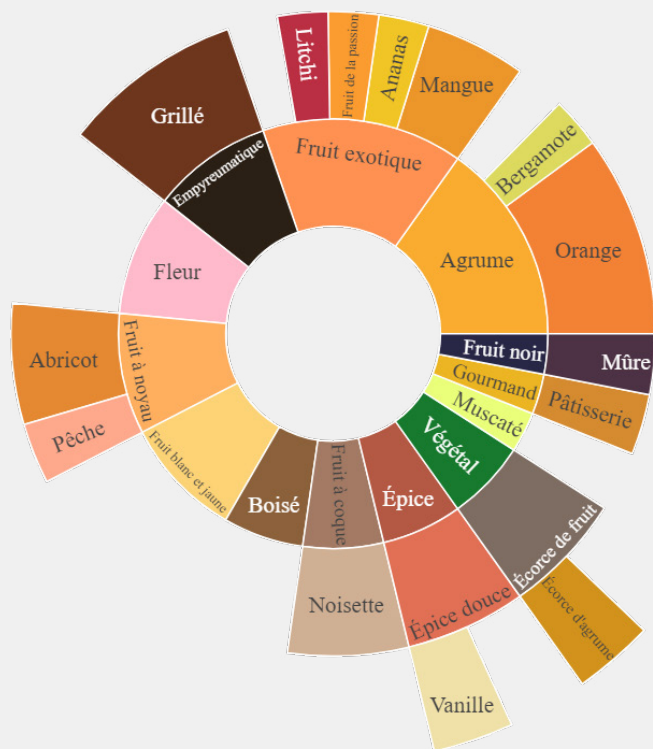
 Vinification
Vinification traditionnelle + élevage
12 mois en fûts (25% neufs)

 Prix conso
≈ 10,0 €



 Contact
chateacheretpitres@gmail.com







Le vigneron
José RODRIGUÈS

Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
HVE

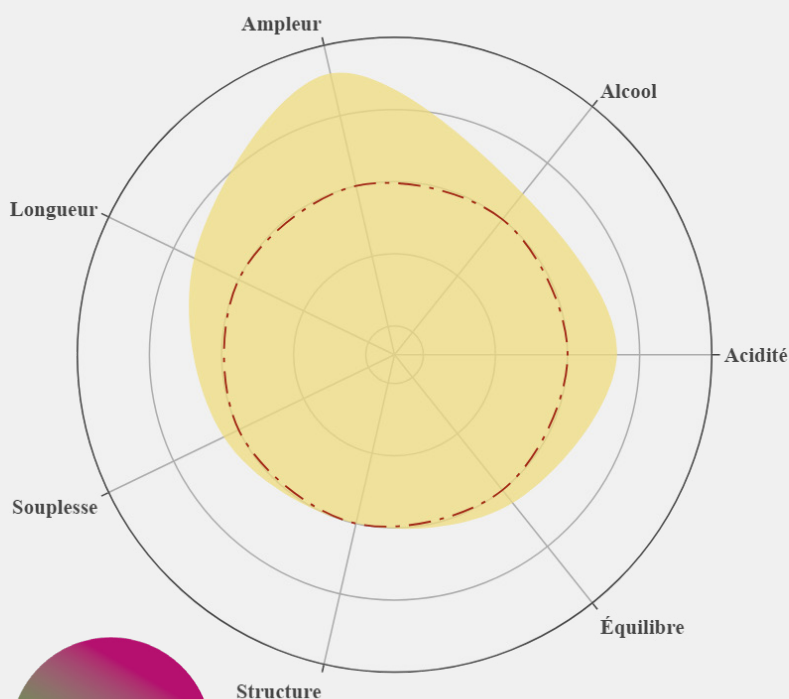
 Cépage(s)
Sauvignon & Sémillon

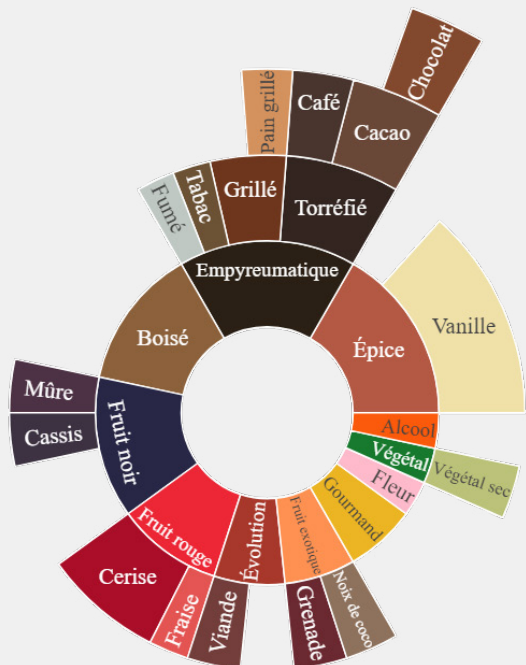
 Appellation
Graves

 Vinification
FA et élevage/lies en fûts pendant
10 mois

 Prix conso
≈ 15,0 €

 Contact
contact@chateaucastres.fr







Le vigneron
Patrick TODESCO


Suivi par
Fabien FAGET




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot

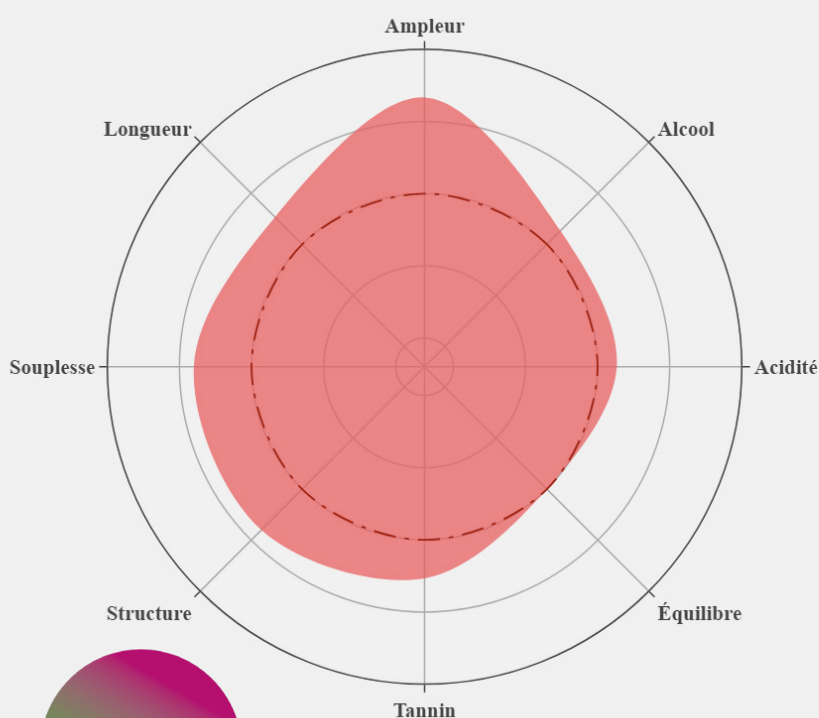
 Appellation
Saint-Emilion Grand Cru

 Vinification
Vinification traditionnelle + élevage
14 mois en fûts (30% neufs)

 Prix conso
≈ 30,0 €

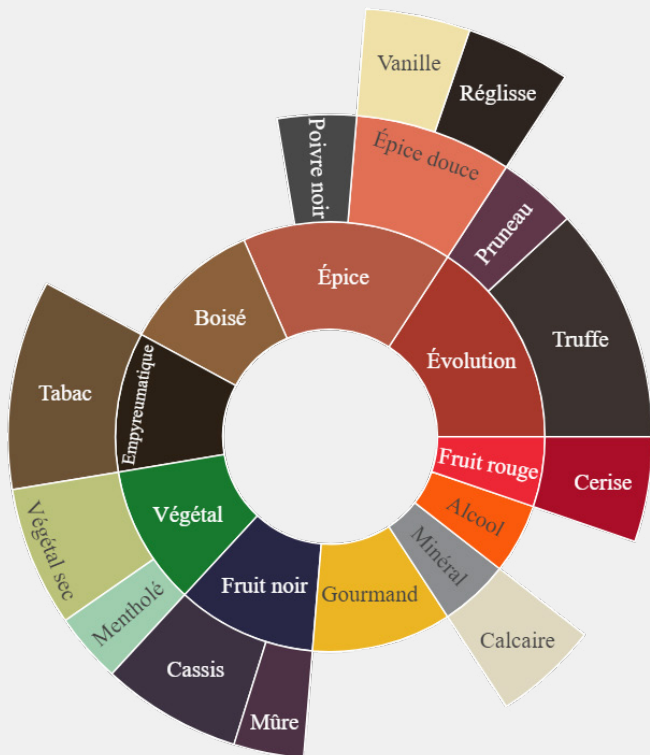
 Contact

lesreuilles.chateau@gmail.com



CHÂTEAU PONT-SAINT MARTIN


Château Pont-Saint Martin 2018





Le vigneron
José RODRIGUÈS

Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
HVE

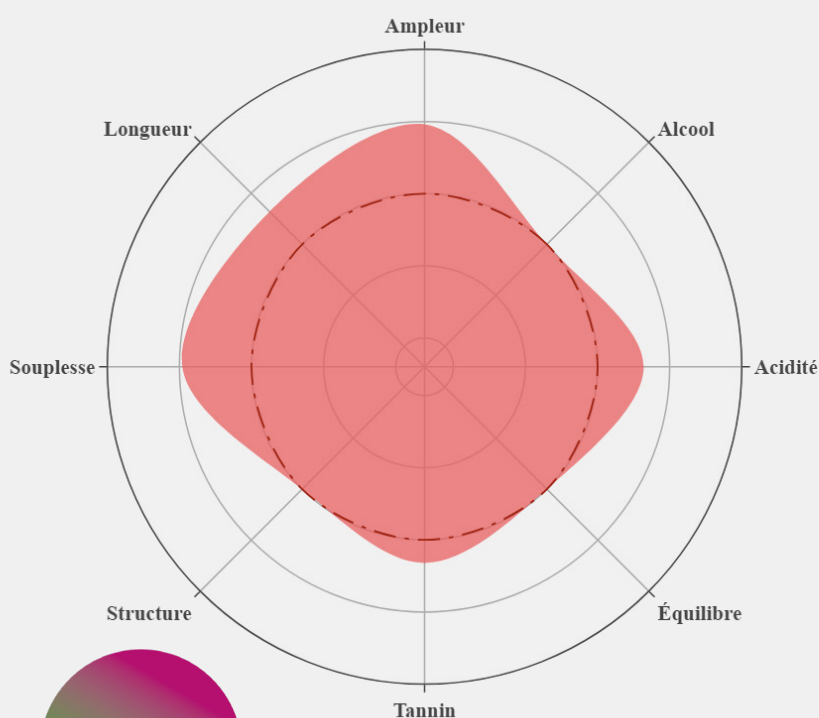
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet

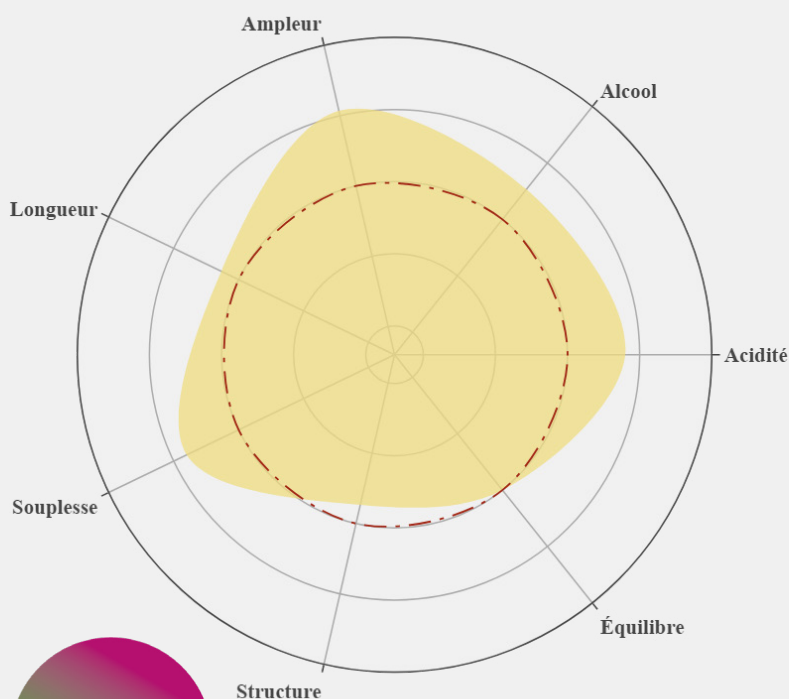
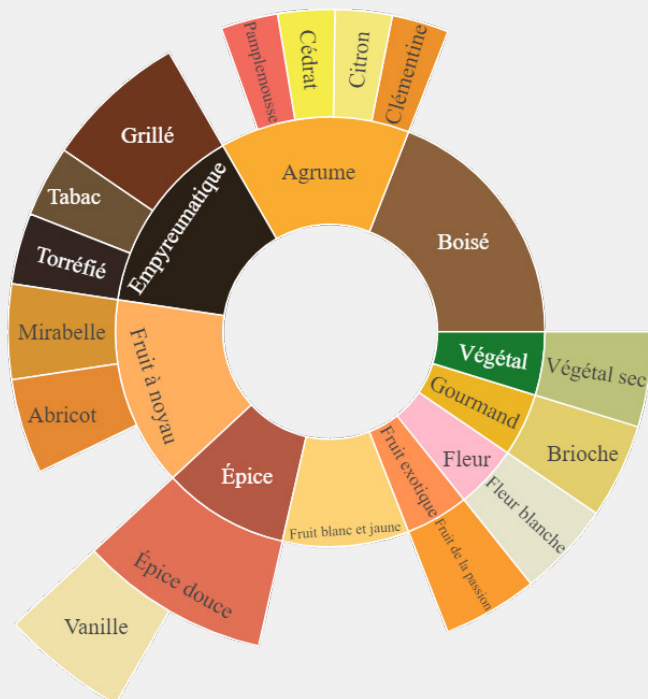
 Appellation
Pessac-Léognan

 Vinification
Vinification traditionnelle + élevage
18 mois en fûts (30% neufs)

 Prix conso
≈ 35,0 €

 Contact
contact@chateaudecastres.fr







Le vigneron
Carole PEYROUT


Suivi par
Fabien FAGET





 Labels & Certifications
HVE

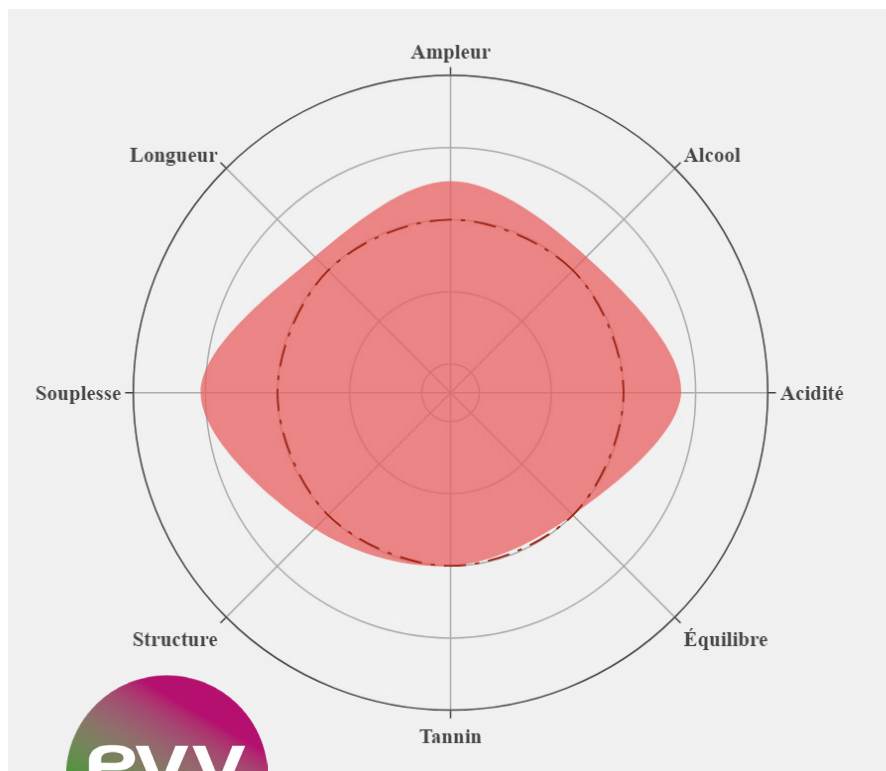
 Cépage(s)
Sauvignon blanc et gris

 Appellation
Pessac-Léognan

 Vinification
FA et élevage/lies en fûts pendant
10 mois

 Prix conso
≈ 25,0 €


 Contact
contact@chateaulafargue-france.com





Le vigneron
David LATORSE


Suivi par
Grégory DALLA
LONGA





 Labels & Certifications
HVE

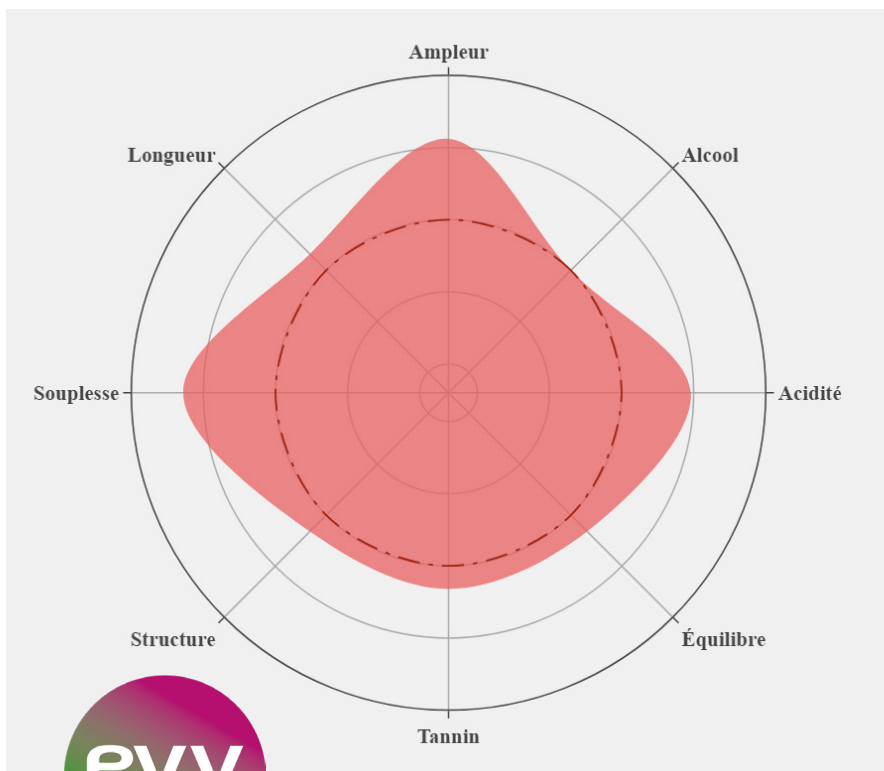
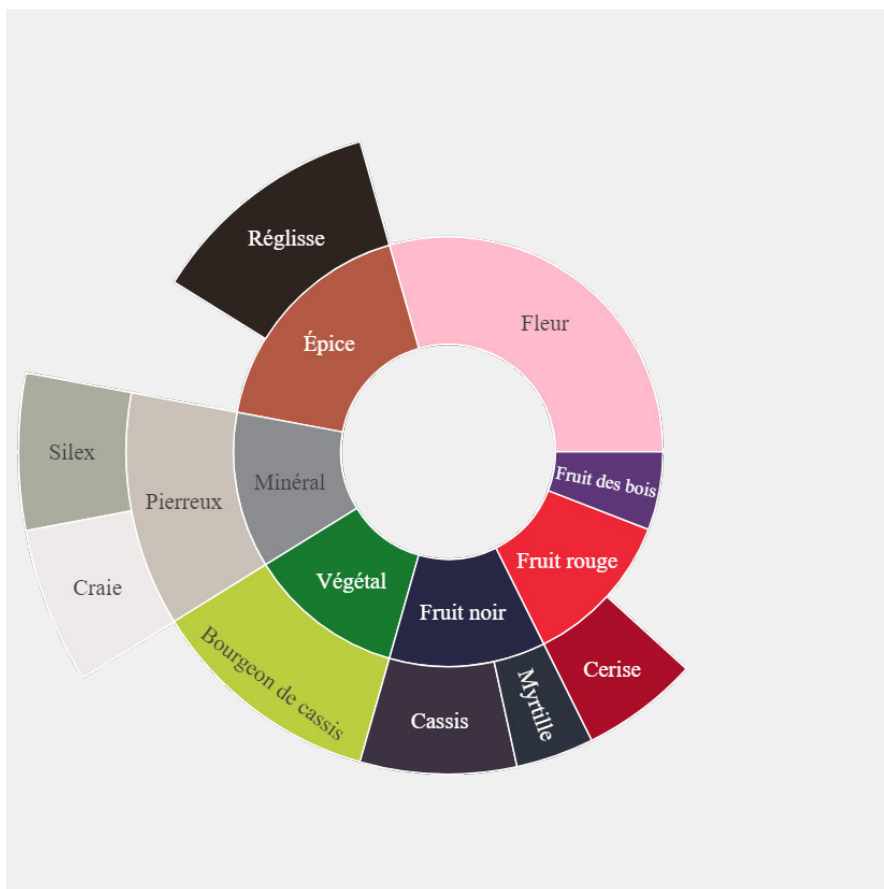
 Cépage(s)
Cabernet franc

 Appellation
Bordeaux

 Vinification

 Prix conso
≈ 15,0 €

 Contact
vignobles.latorse@gmail.com



Le vigneron
Florence GALLANDE

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



📄 Labels & Certifications
HVE

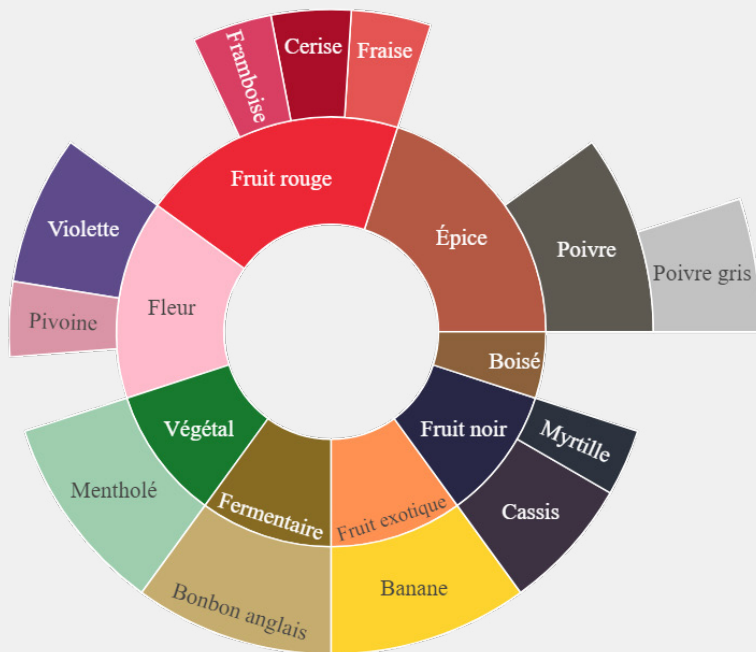
🍇 Cépage(s)
Cabernet franc

📍 Appellation
Fronsac

📷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 17,0 €

👤 Contact
sas.galande.associes@gmail.com



Le vigneron
Grégory DALLA LONGA

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Petit verdot

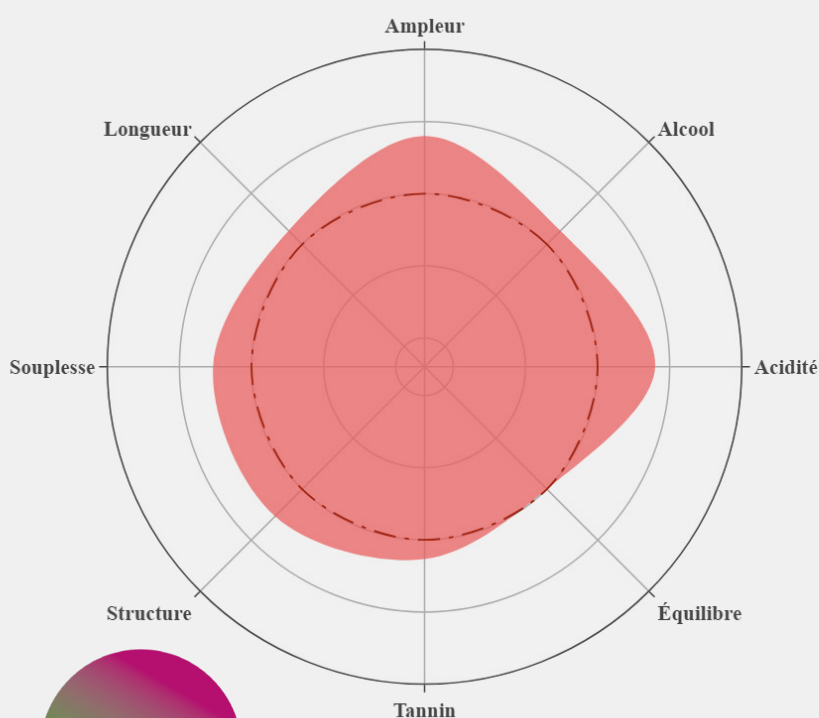
 Appellation
Bordeaux

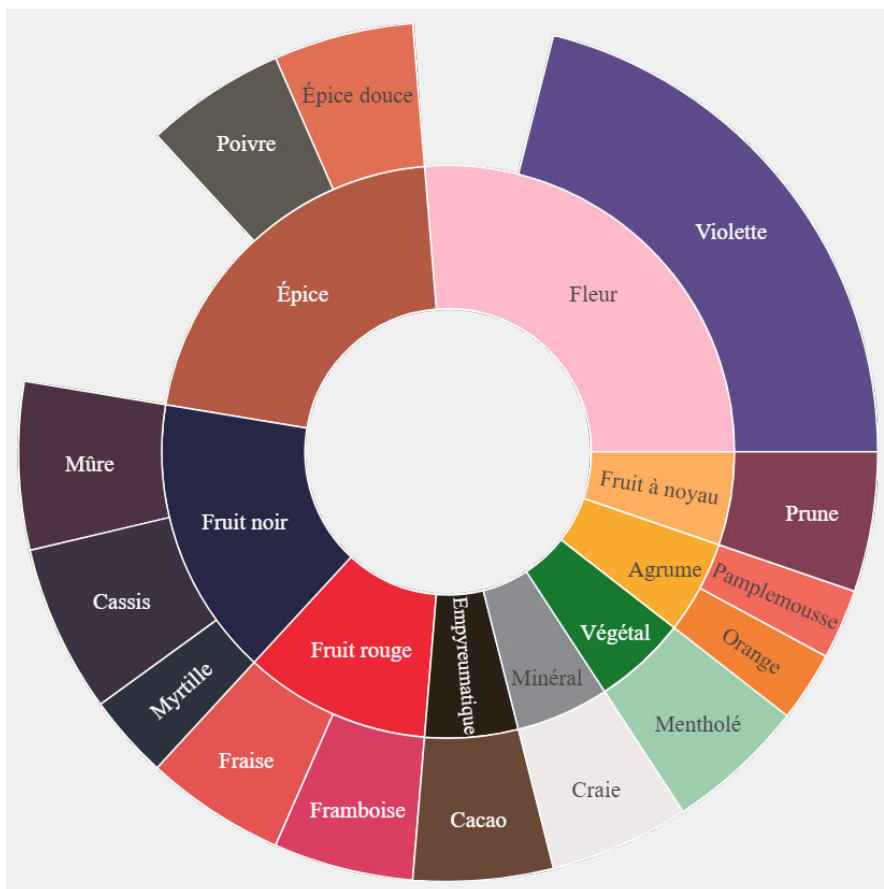
 Vinification

 Prix conso
≈ 9,0 €

 Contact

sceachateauchauvet@gmail.com






Le vigneron
David LATORSE

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA





 Labels & Certifications
HVE

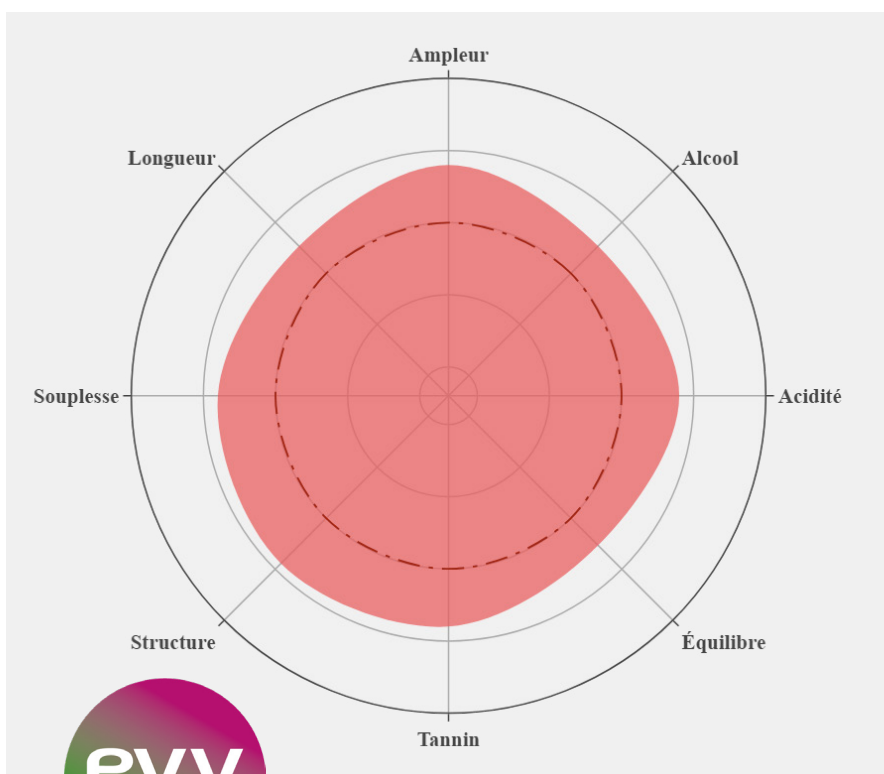
 Cépage(s)
Petit verdot

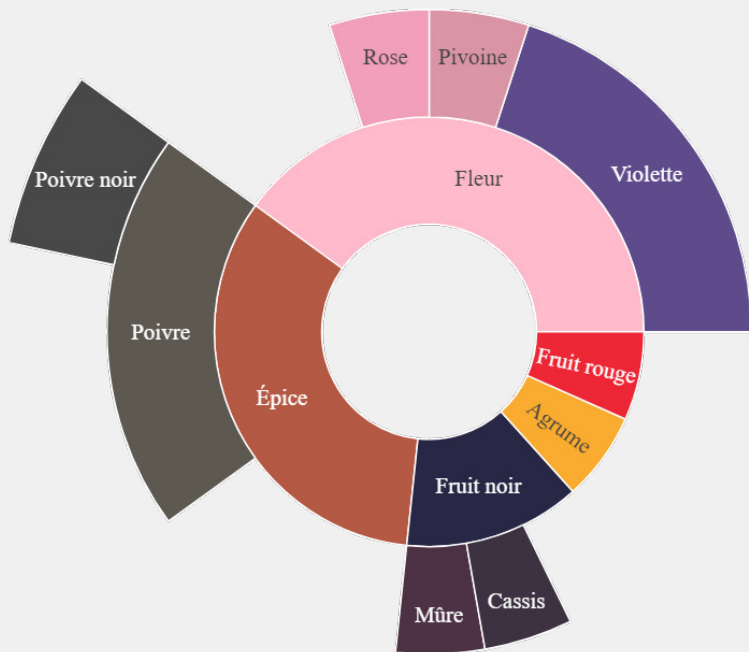
 Appellation
Bordeaux

 Vinification

 Prix conso
≈ 8,0 €

 Contact
vignobles.latorse@gmail.com





Le vigneron
Agnès JOUGLET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



Labels & Certifications

Cépage(s)

Malbec

Appellation

Bordeaux

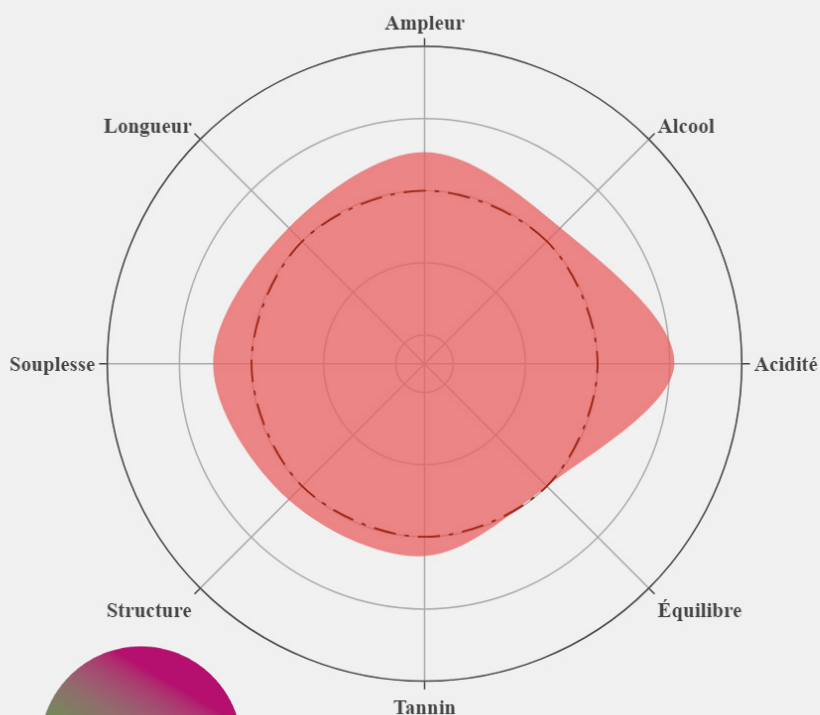
Vinification

Prix conso

≈ 8,0 €

Contact

bonalguestgermain@wanadoo.fr






Le vigneron
Agnès JOUGLET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA





 Labels & Certifications

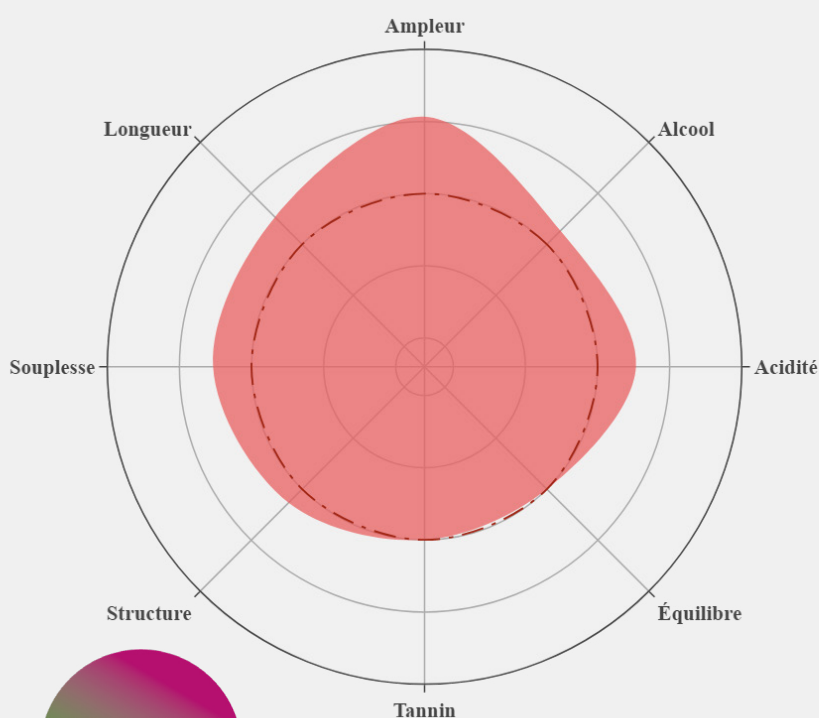
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

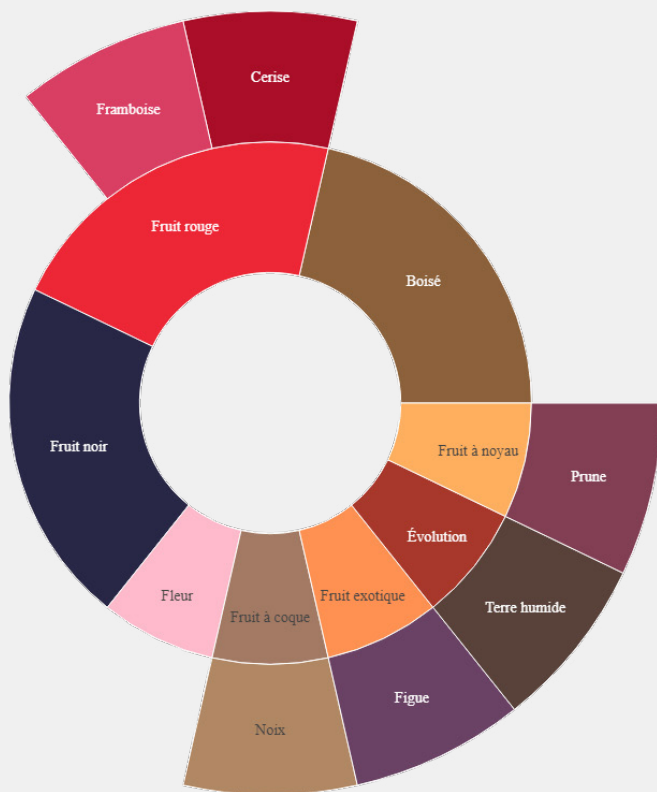
 Appellation
Bordeaux

 Vinification

 Prix conso
≈ 9,0 €

 Contact
bonalguestgermain@wanadoo.fr





Le vigneron
Agnès JOUGLET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



 Labels & Certifications

 Cépage(s)

Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation

Bordeaux

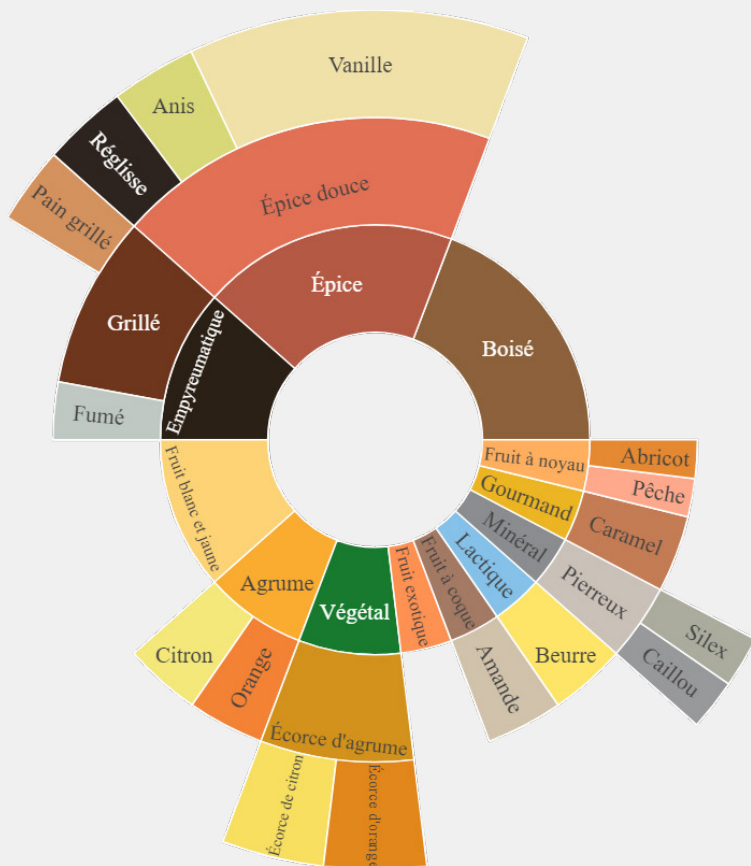
 Vinification

 Prix conso

≈ 9,0 €

 Contact


bonalguestgermain@wanadoo.fr




Le vigneron
Christophe BEDOUET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA





 Labels & Certifications
HVE

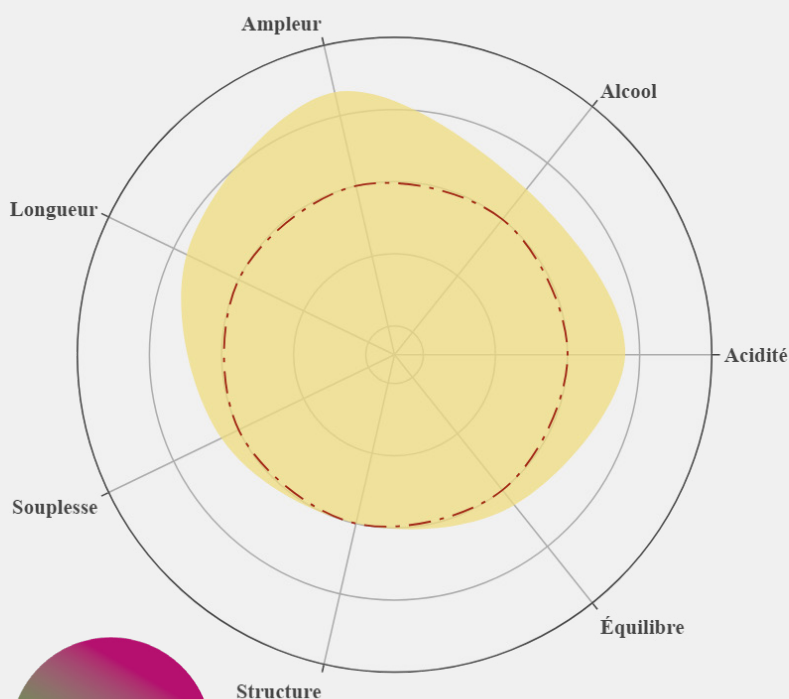
 Cépage(s)
Sauvignon & Sémillon

 Appellation
Cadillac Côtes de Bordeaux

 Vinification

 Prix conso
≈ 29,0 €


 Contact
vignoble@chateaudemalherbes.fr





Le vigneron
Christophe BEDOUET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)

Merlot, Cabernet franc & Cabernet sauvignon

📍 Appellation

Cadillac Côtes de Bordeaux

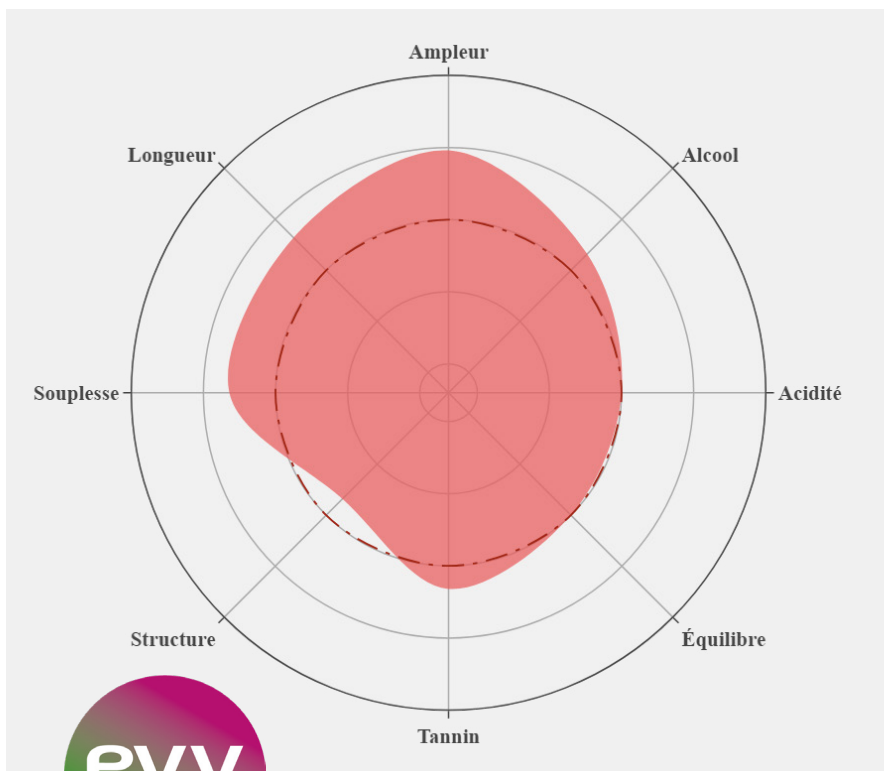
🍷 Vinification

🏷️ Prix conso

≈ 17,5 €

👤 Contact

vignoble@chateaudemalherbes.fr





Le vigneron
Jérôme DONZEAUD

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



Labels & Certifications
HVE / en conversion BIO

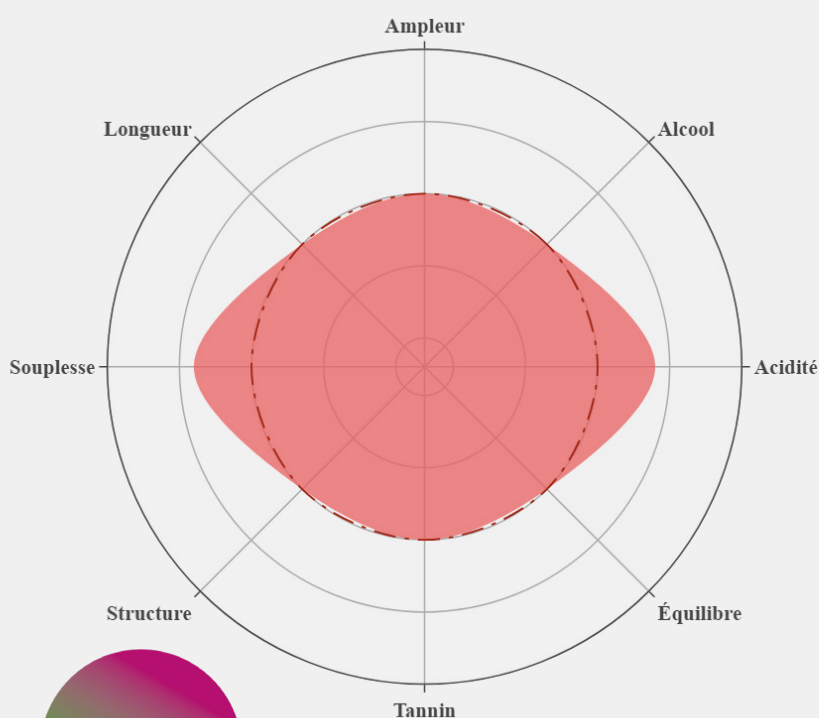
Cépage(s)
Cabernet sauvignon

Appellation
Côtes de Bourg

Vinification

Prix conso
≈ 18,0 €

Contact
dir.sauman@adefresidences.com







Le vigneron


Florence GALLANDE

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet franc

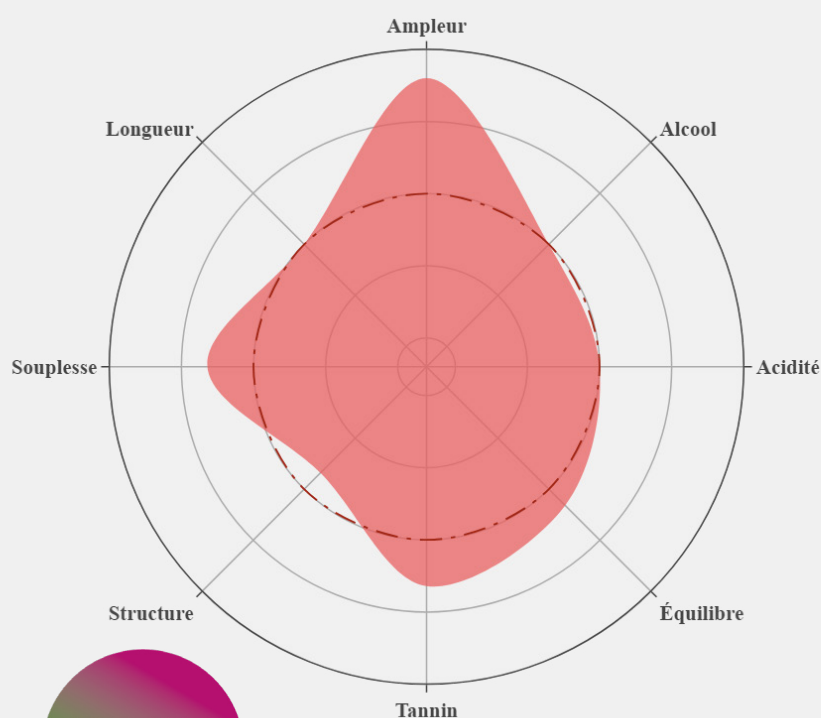
 Appellation
Fronsac

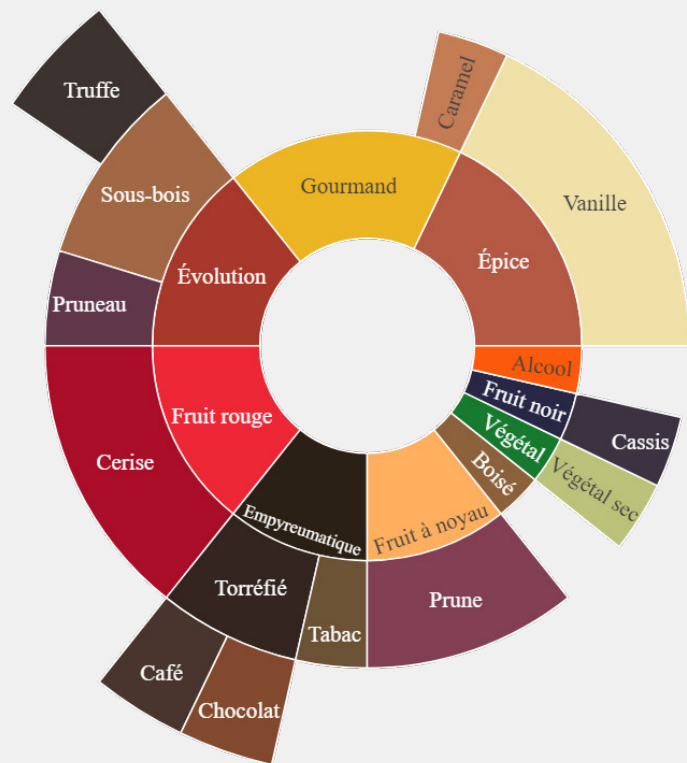
 Vinification

 Prix conso
≈ 45,0 €

 Contact

sas.galande.associes@gmail.com





Le vigneron
Stéphane PUYOL

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

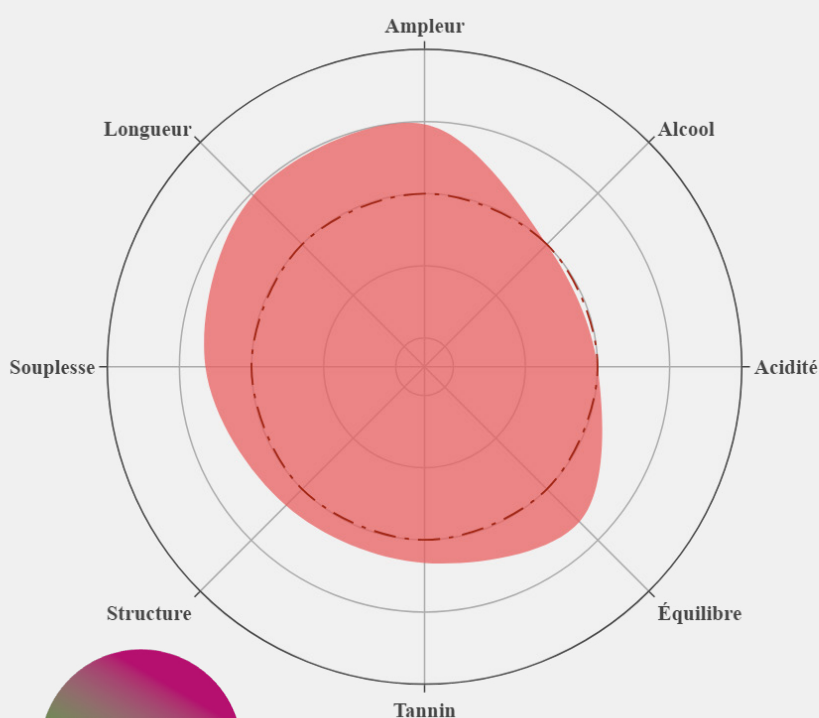
📍 Appellation
Bergerac

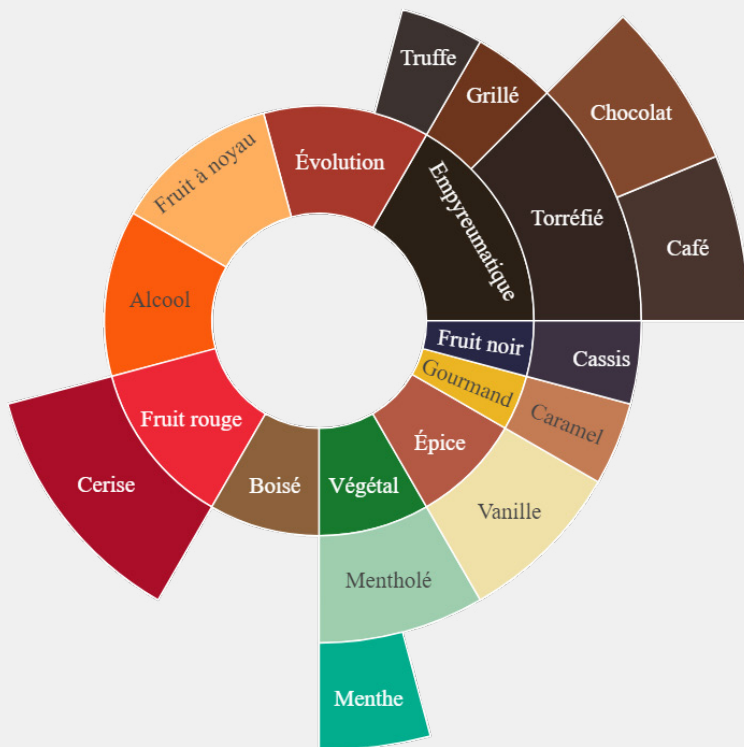
🍷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 6,0 €

📞 Contact

chateau-barberousse@wanadoo.fr






Le vigneron
Christophe BEDOUET

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

Merlot, Cabernet franc & Cabernet sauvignon

 Appellation

Cadillac Côtes de Bordeaux

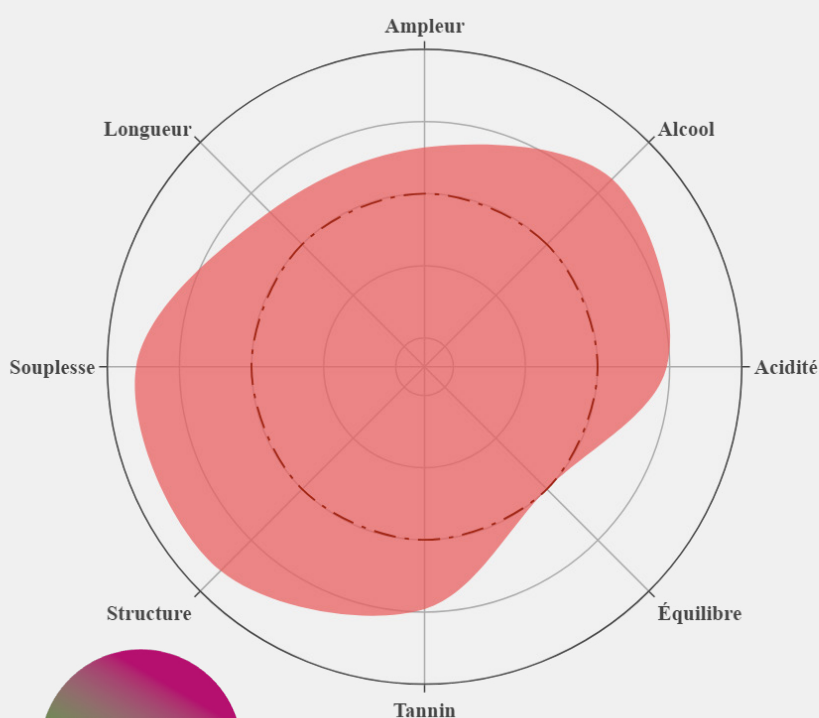
 Vinification

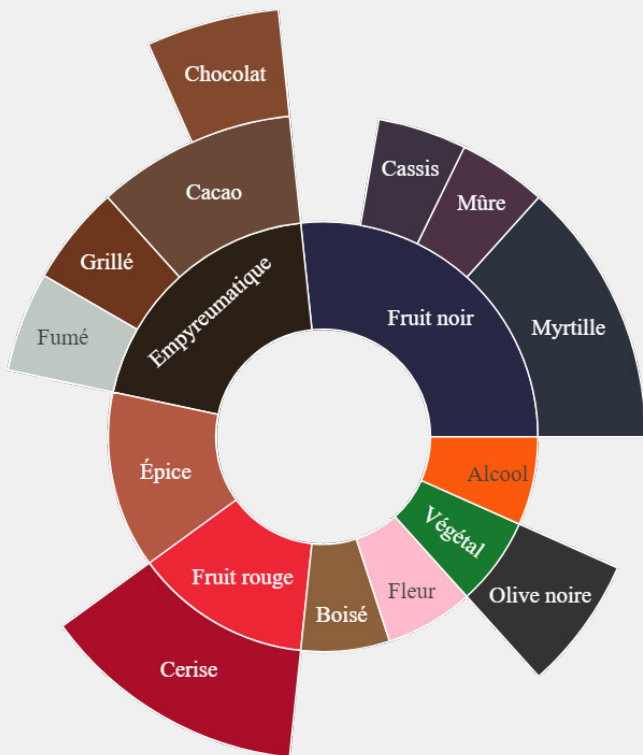
 Prix conso

≈ 35,0 €

 Contact

vignoble@chateaudemalherbes.fr






Le vigneron
Grégory DALLA LONGA

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot

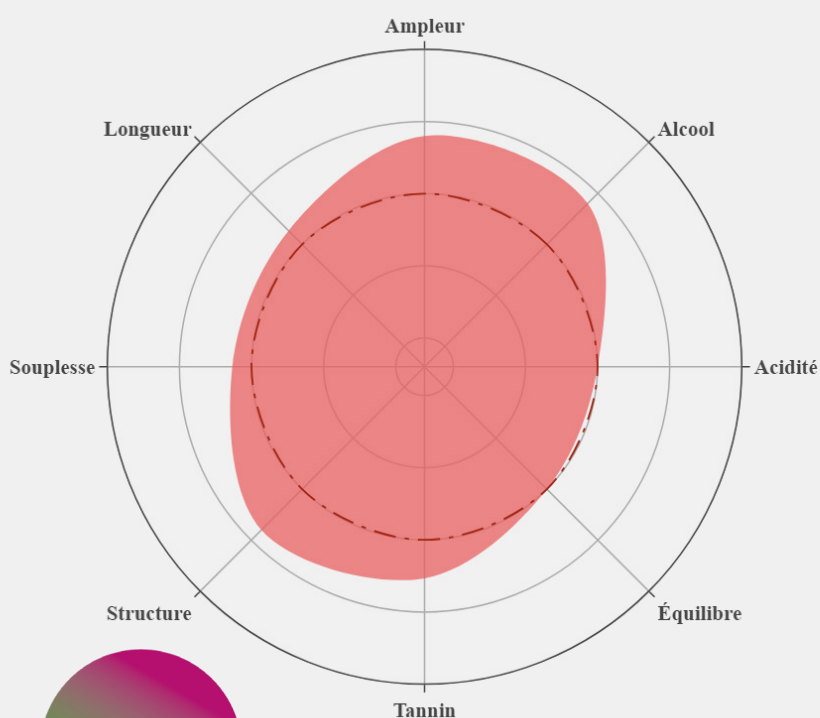
 Appellation
Bordeaux

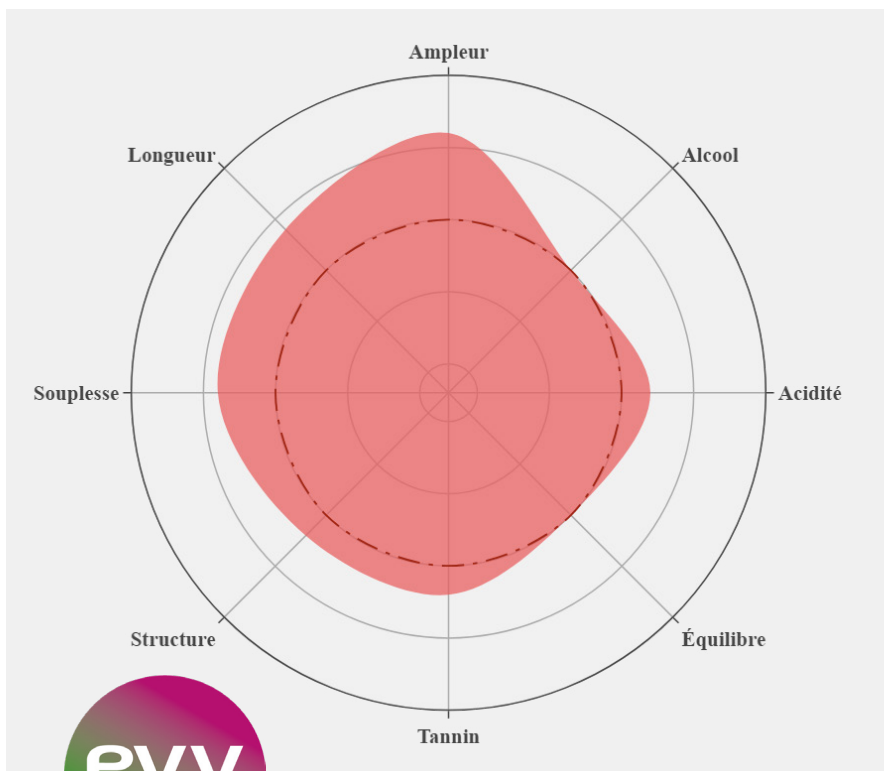
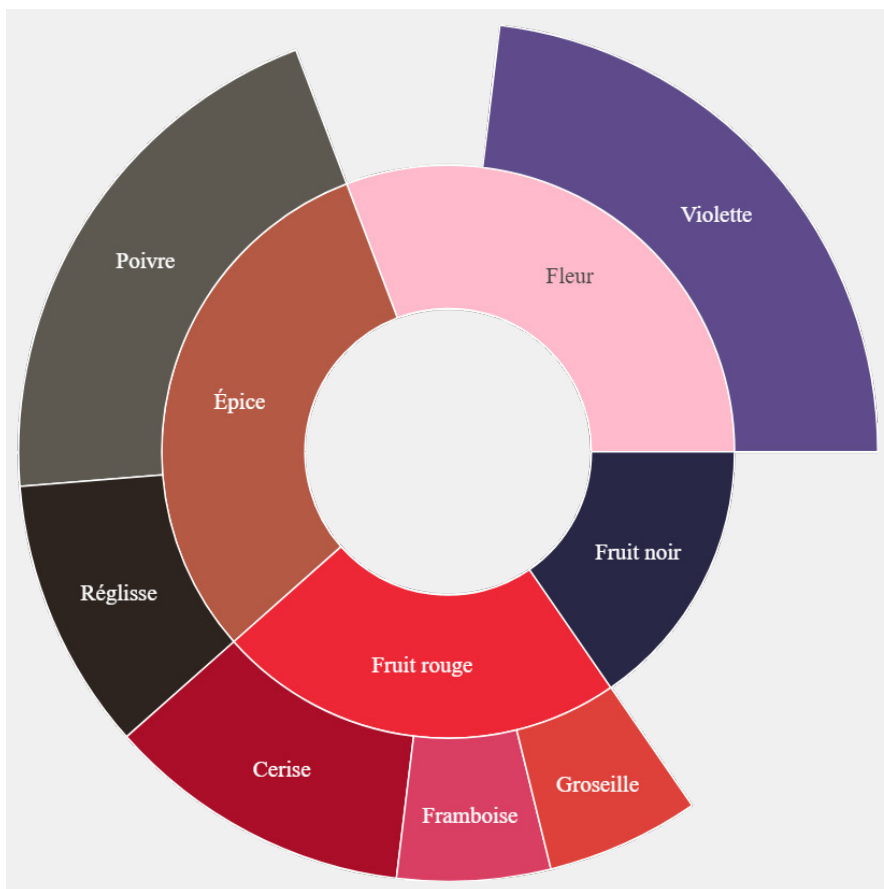
 Vinification

 Prix conso
≈ 7,0 €

 Contact

sceachateauchauvet@gmail.com





Le vigneron
Jérôme DONZEAUD

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



📄 Labels & Certifications

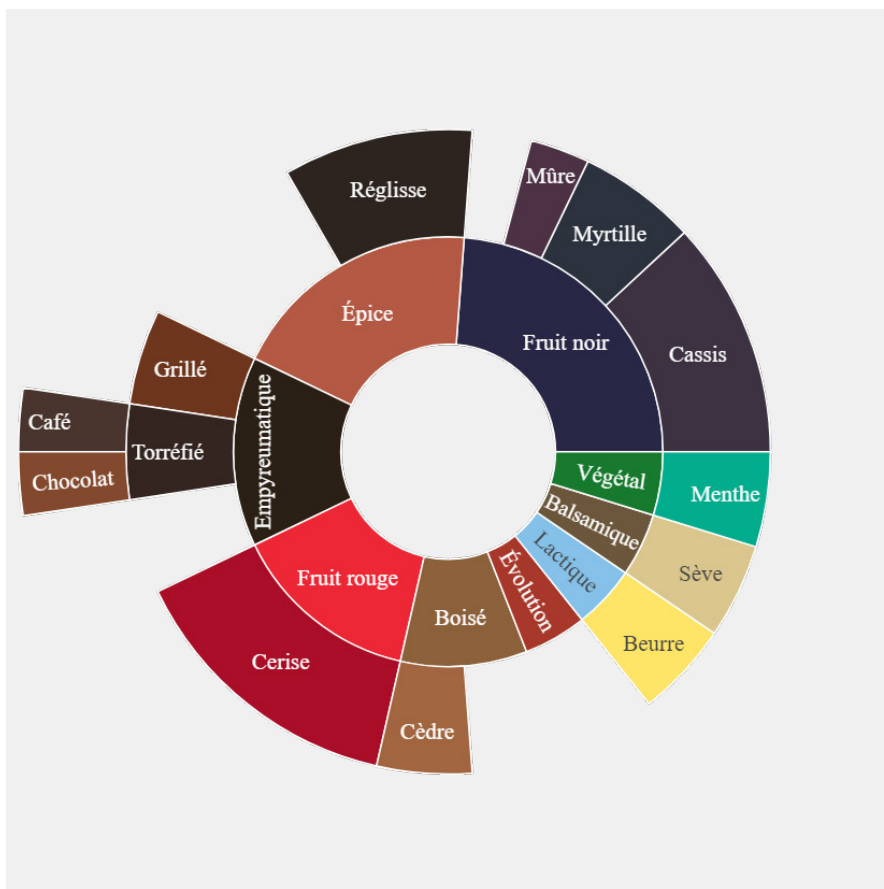
🍇 Cépage(s)
Malbec

📍 Appellation
Côtes de Bourg

📷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 14,8 €






👤 Contact
dir.sauman@adefresidences.com

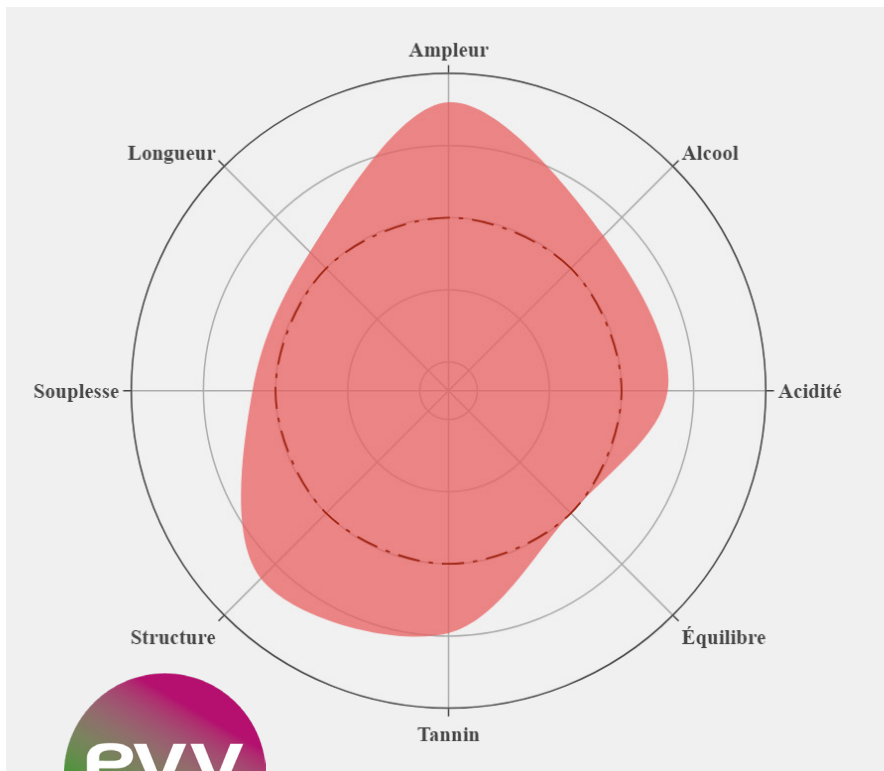



Le vigneron
Jean-François MEYNARD et
Christelle GAUTHIER

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



-  Labels & Certifications
BIO
-  Cépage(s)
Merlot, Cabernet franc et
sauvignon & Malbec
-  Appellation
Côtes de Castillon
-  Vinification
-  Prix conso
≈ 11,5 €



 Contact
vignobles-meynard@wanadoo.fr







Le vigneron
Jean-François MEYNARD et
Christelle GAUTHIER

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA





 Labels & Certifications
BIO

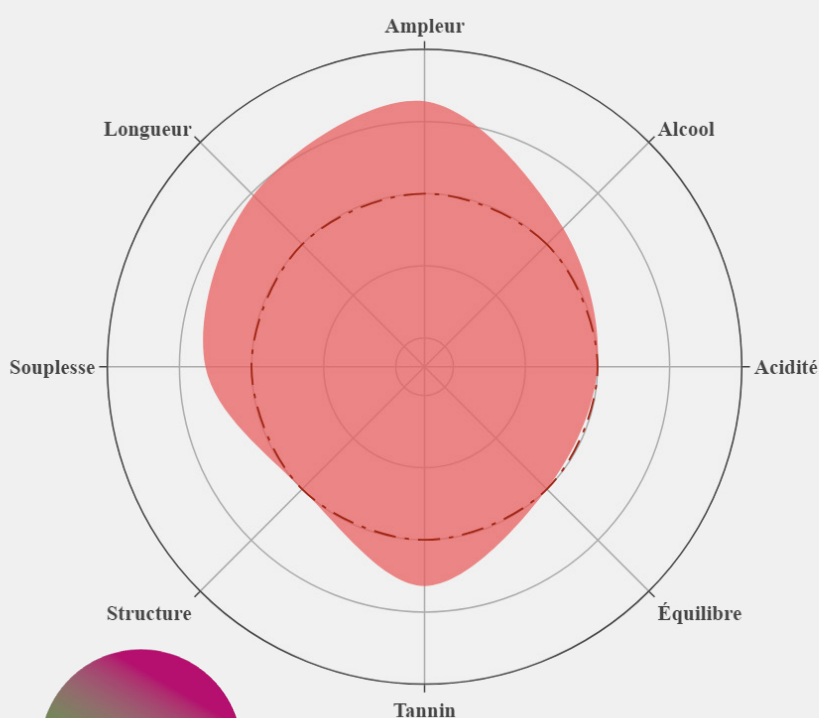
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet franc

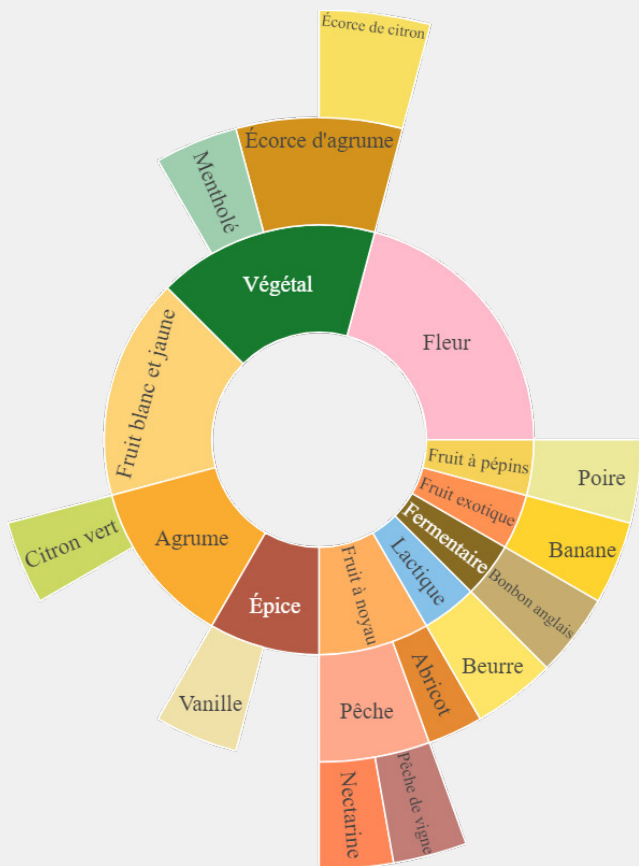
 Appellation
Saint Emilion Grand Cru

 Vinification

 Prix conso
≈ 20,3 €

 Contact
vignobles-meynard@wanadoo.fr





Le vigneron
Stéphane PUYOL

Suivi par
Grégory DALLA
LONGA



🏷️ Labels & Certifications
HVE

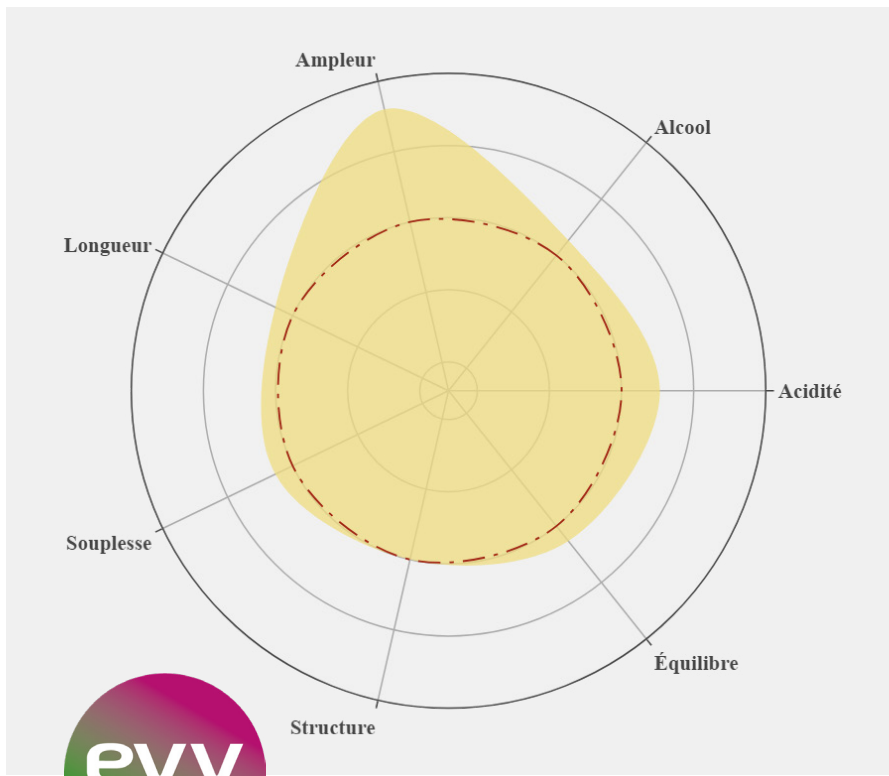
🍇 Cépage(s)
Merlot

📍 Appellation
Bergerac

🍷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 6,0 €


📞 Contact
chateau-barberousse@wanadoo.fr







Le vigneron
Philippe PERSON


Suivi par
Grégory DALLA LONGA
& Laure VATIN


 Labels & Certifications
HVE & ISO 14001

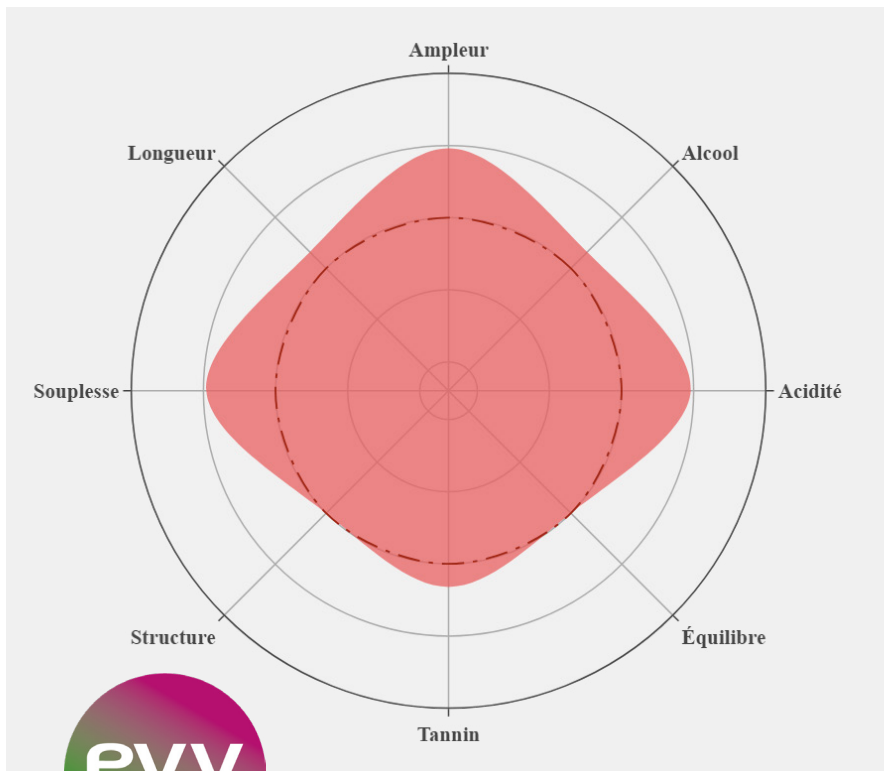
 Cépage(s)
Merlot, Cabernet sauvignon & Malbec

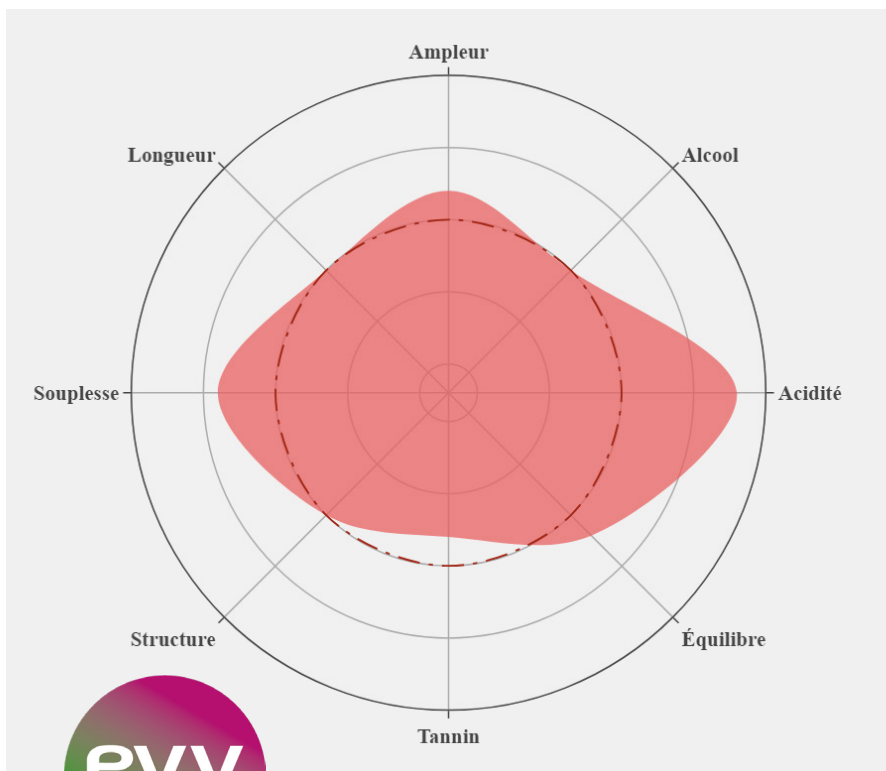
 Appellation
Bordeaux Supérieur

 Vinification

 Prix conso
≈ 8,0 €

 Contact
contact@jalousie-beaulieu.com





Le vigneron
Philippe PERSON

Suivi par
Grégory DALLA LONGA
& Laure VATIN

Labels & Certifications
HVE & ISO 14001

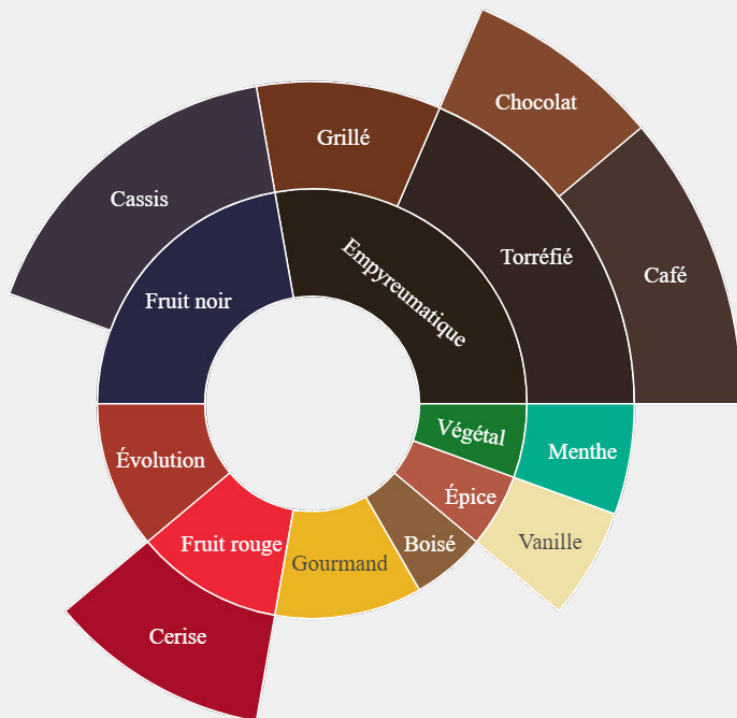
Cépage(s)
Merlot

Appellation
Boisson à base de vin

Vinification
Vin désalcoolisé


Prix conso
≈ 8,0 €


Contact
contact@jalousie-beaulieu.com




Le vigneron
Philippe PERSON


Suivi par
Grégory DALLA LONGA
& Laure VATIN


 Labels & Certifications
HVE & ISO 14001

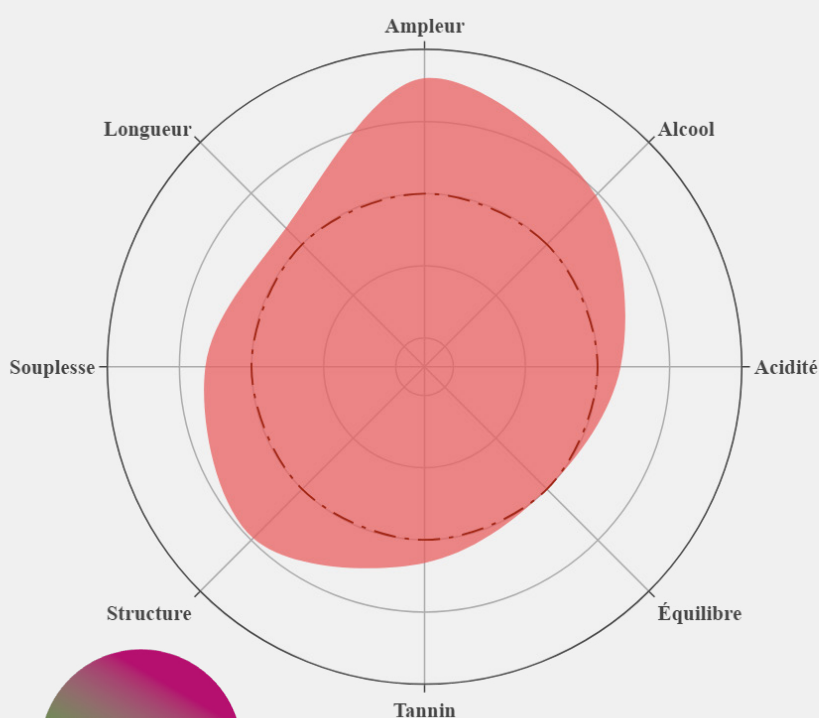
 Cépage(s)
Merlot

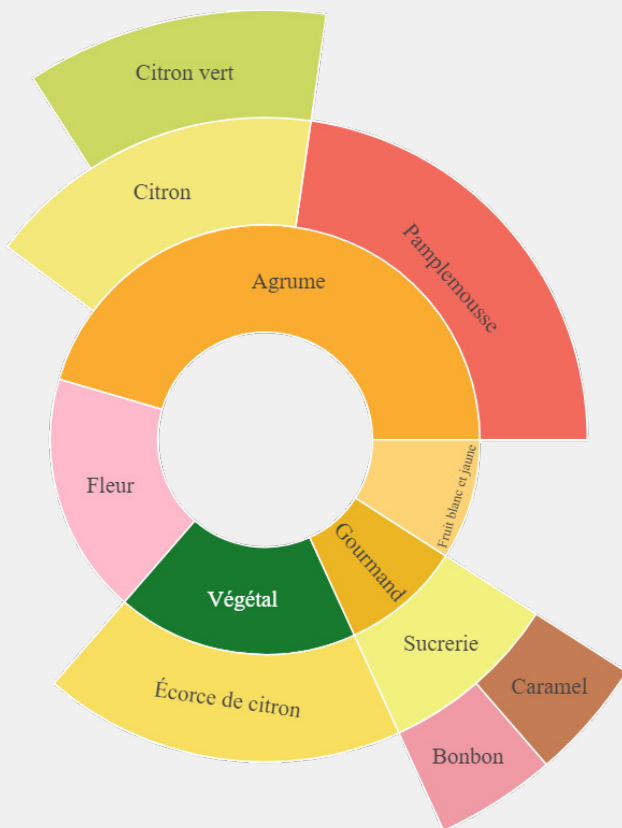
 Appellation
Bordeaux Supérieur

 Vinification

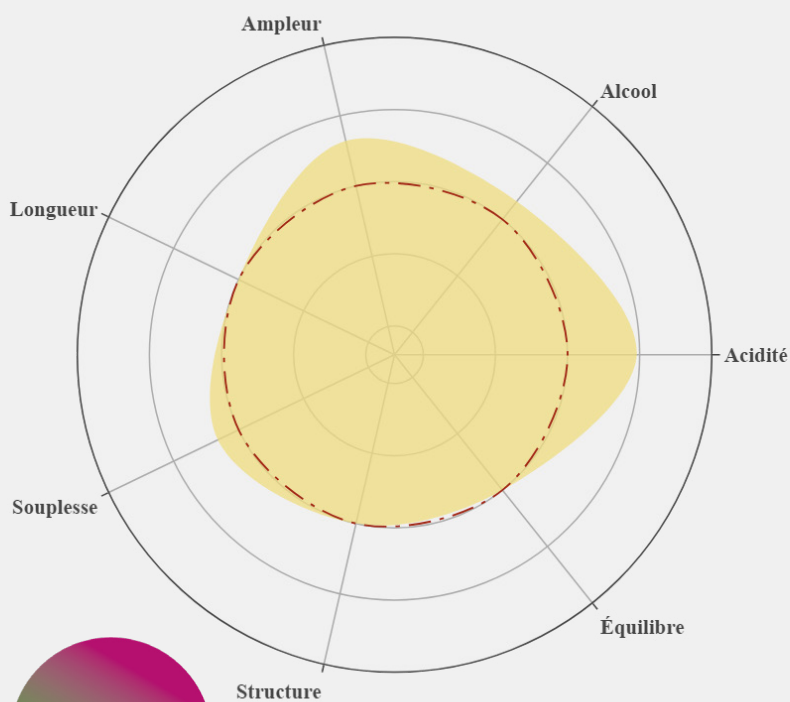
 Prix conso
≈ 11,0 €

 Contact
contact@jalousie-beaulieu.com





© Winespace



© Winespace

Le vigneron
Les Vignerons de Berticot Graman

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO



Labels & Certifications

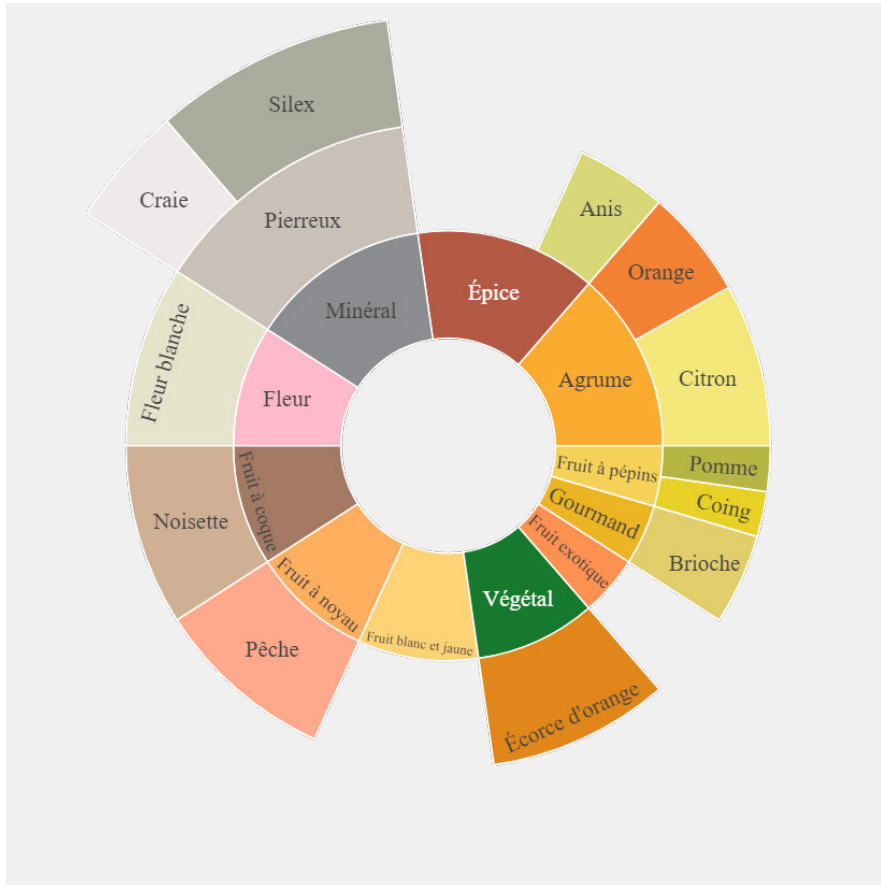
Cépage(s)
100% Sauvignon

Appellation
Boisson effervescente à base de
vin blanc français

Vinification
Sans alcool


Prix conso
≈ 8,65 €


Contact
vldc.berticot@wanadoo.fr





Le vigneron
Sophie et Eric MEYNAUD


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 **Labels & Certifications**
HVE

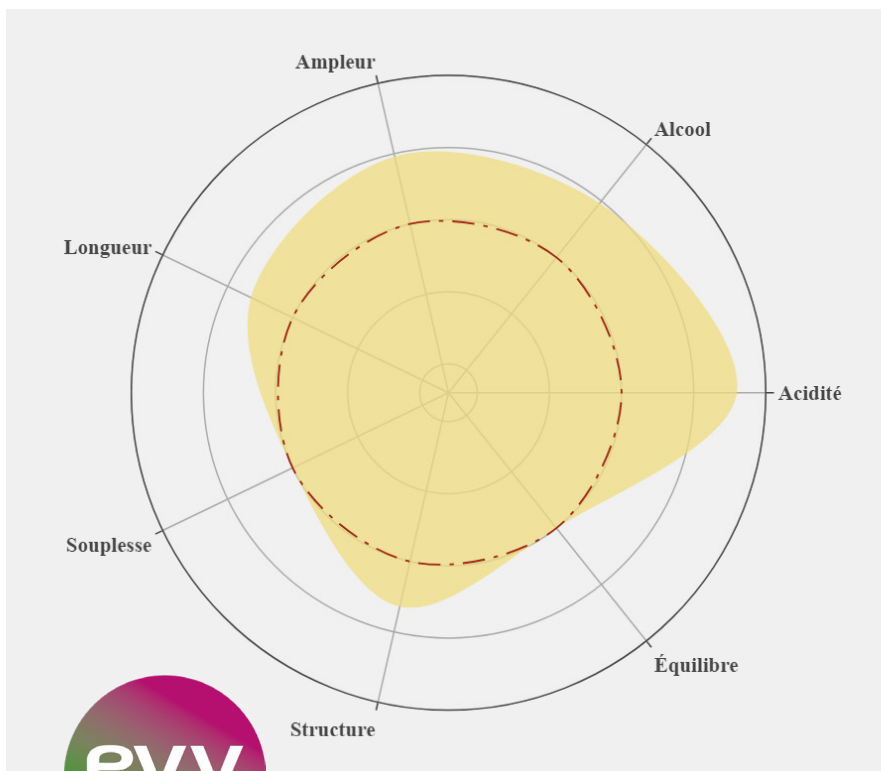
 **Cépage(s)**
3 mystérieux cépages

 **Appellation**
Vin de France

 **Vinification**
Méthode traditionnelle

 **Prix conso**
≈ 10,8 €

 **Contact**
eric.meynaud@wanadoo.fr







Le vigneron
Mylène et Guillaume GUENNEC


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 **Labels & Certifications**
HVE

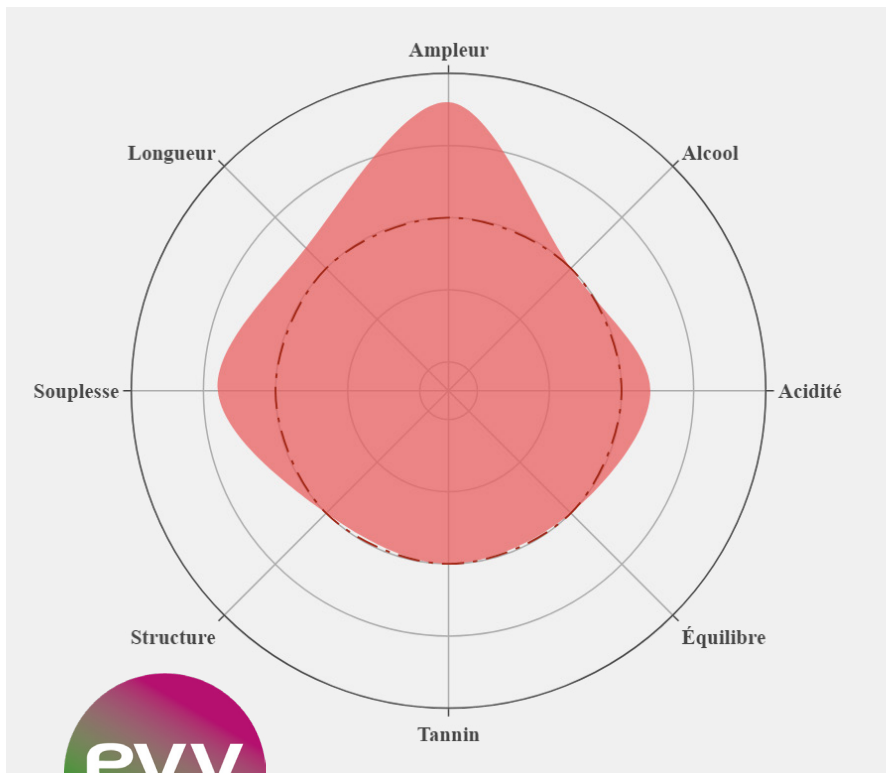
 **Cépage(s)**
Cabernet franc

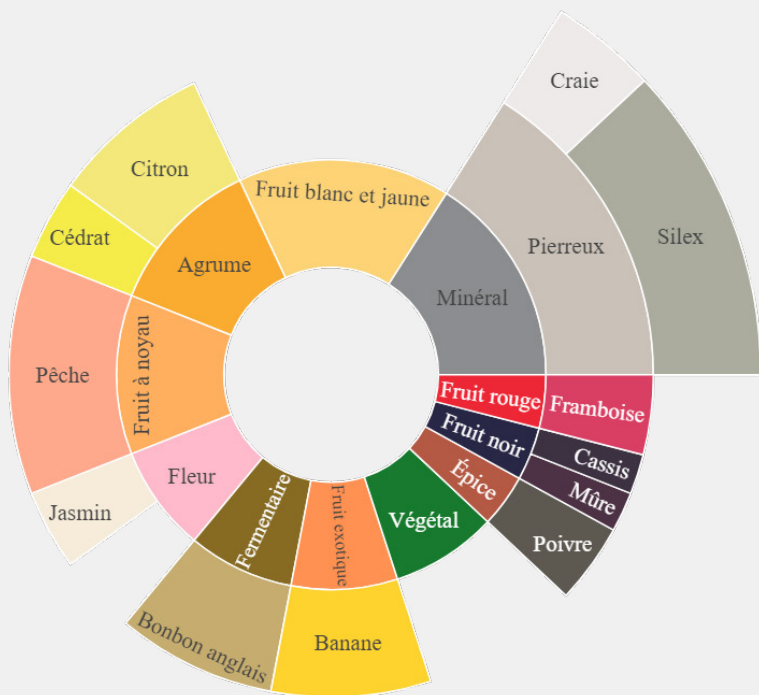
 **Appellation**
Vin de France

 **Vinification**
Thermovinification

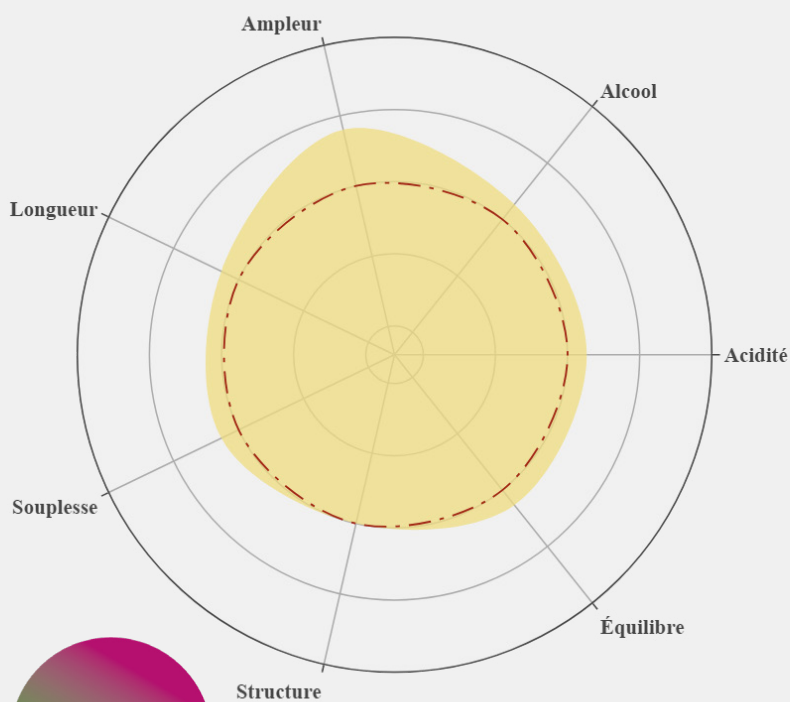
 **Prix conso**
≈ 8,5 €

 **Contact**
vignoblescastenet@orange.fr





© Winespace



© Winespace

Le vigneron

Les Vignerons de Berticot Graman

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO



 Labels & Certifications

 Cépage(s)

100% Merlot

 Appellation

IGP Atlantique

 Vinification

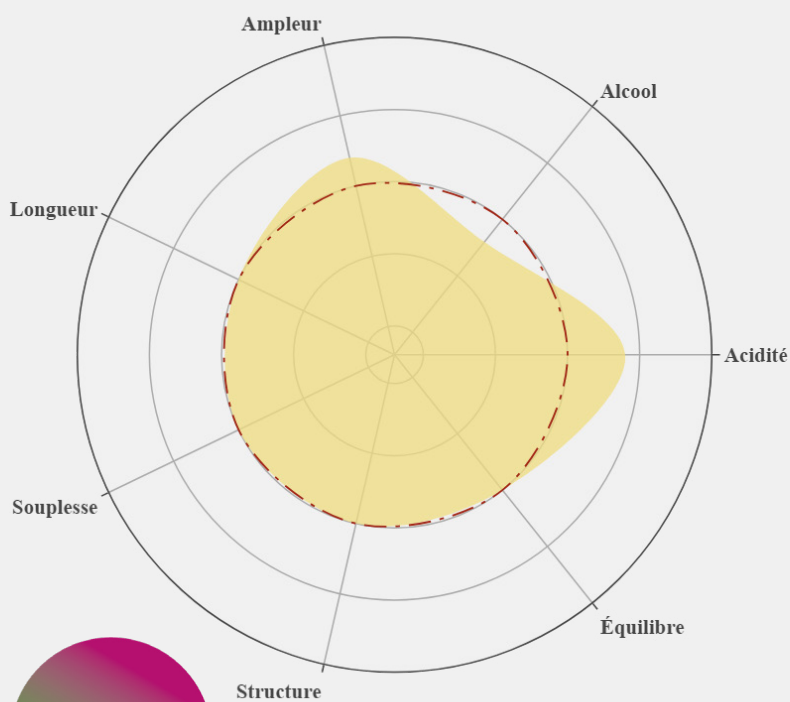
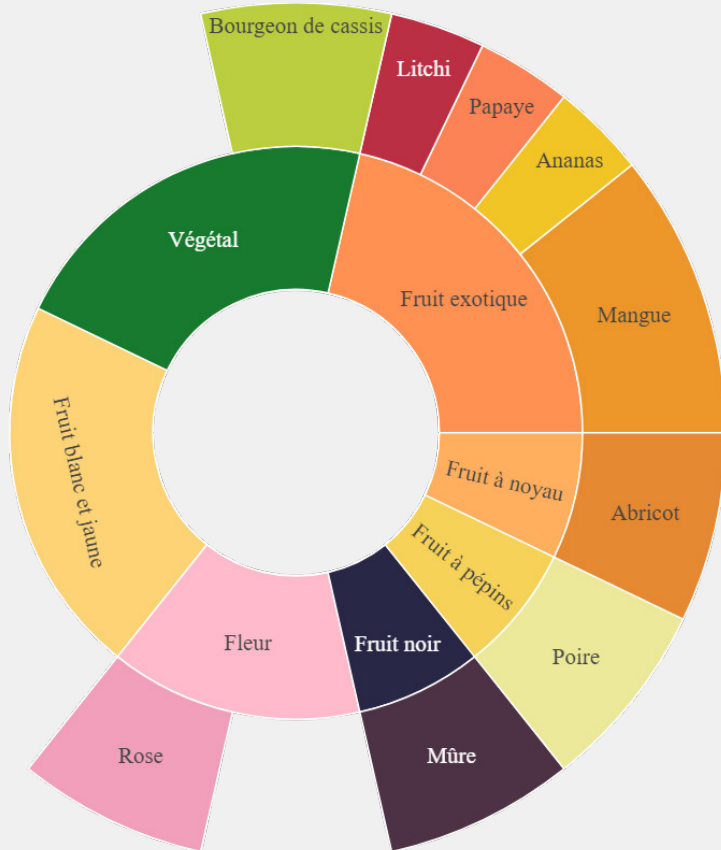
 Prix conso

≈ 7,5 €

 Contact

vldc.berticot@wanadoo.fr






Le vigneron
Régis CHAIGNE


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO




 Labels & Certifications
HVE & BIO

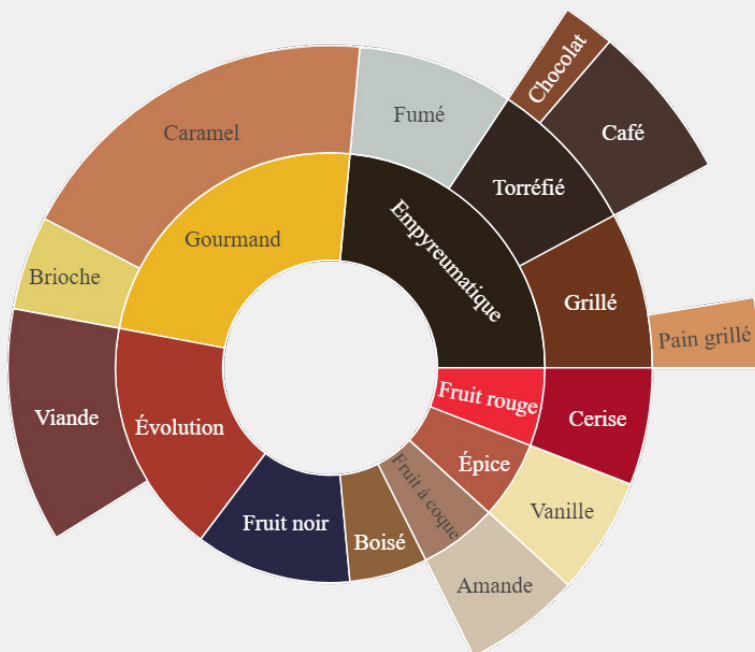
 Cépage(s)
Sauvignon & Sémillon

 Appellation
Bordeaux

 Vinification
Elevage sur lies fines

 Prix conso
≈ 13,0 €

 Contact
regis@chaigne.fr




Le vigneron
Thierry et Denis LABUZAN


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
HVE

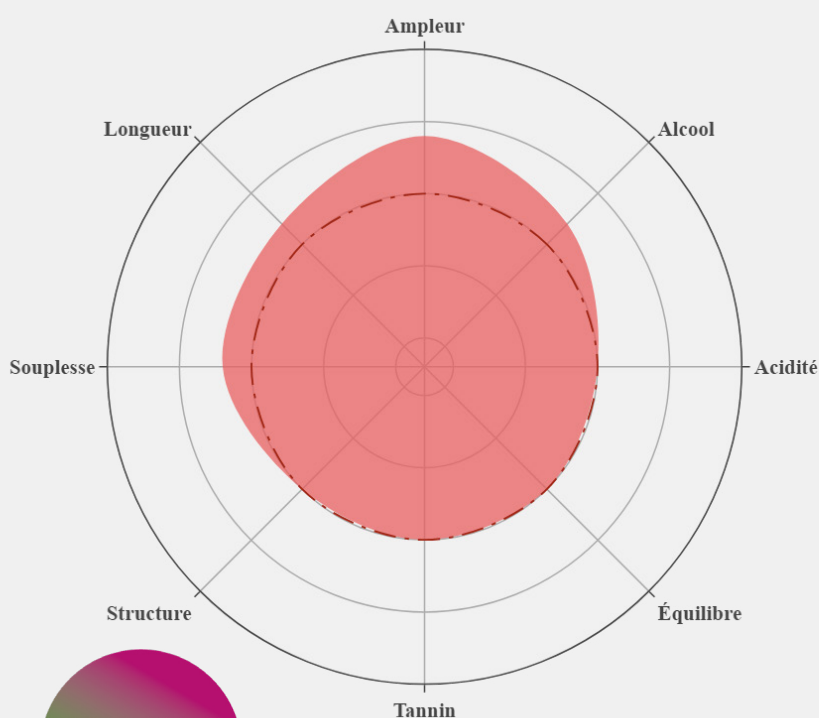
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation
Graves

 Vinification
Elevage avec staves

 Prix conso
≈ 13,0 €


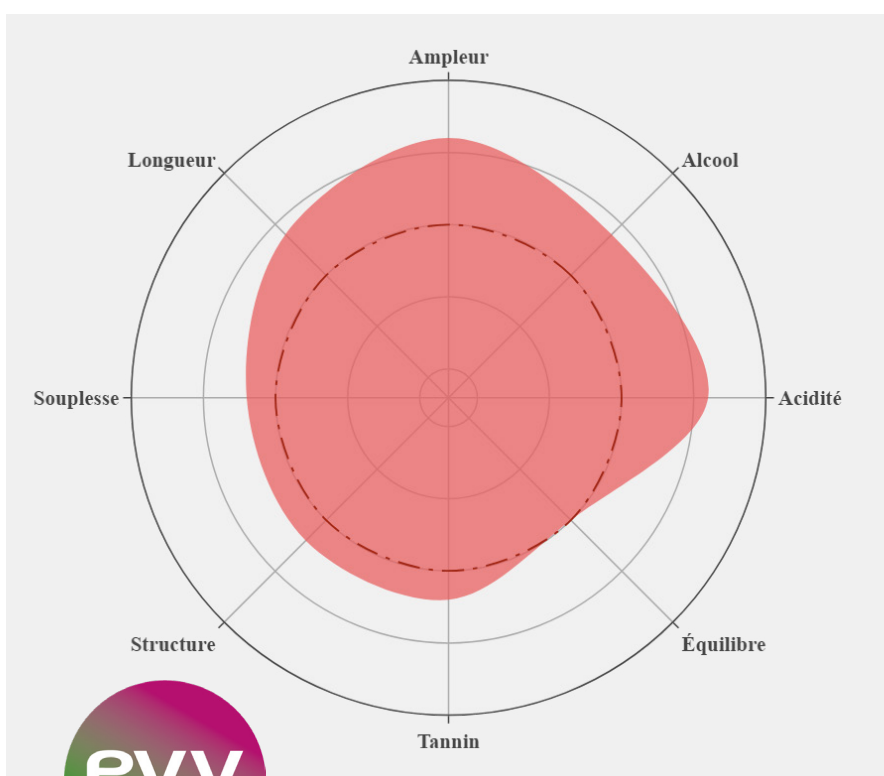
 Contact
vignobles-labuzan@wanadoo.fr





Le vigneron
Marie et Sylvie COURSELLE

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO

Labels & Certifications
Terra Vitis

Cépage(s)
Syrah

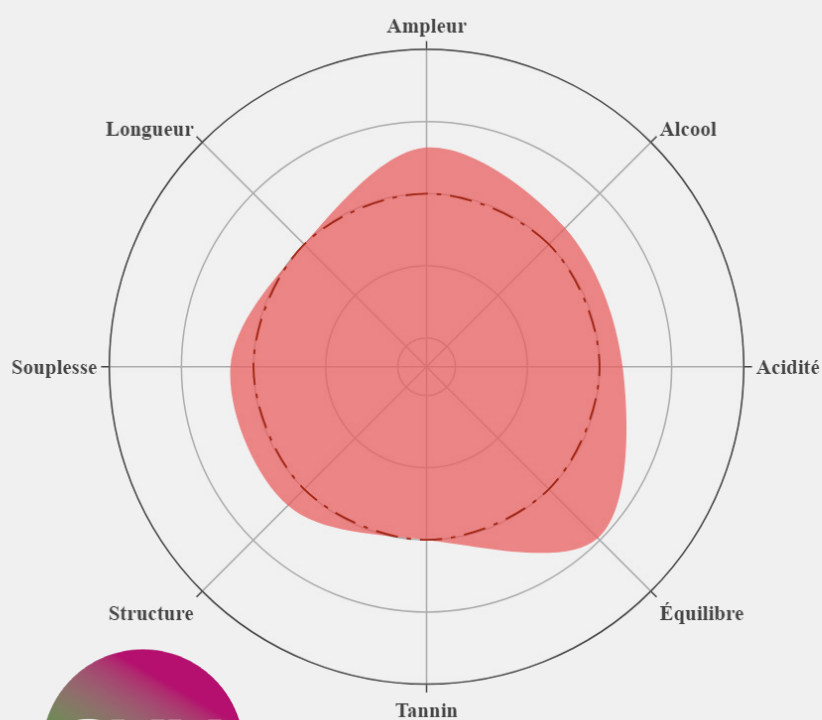
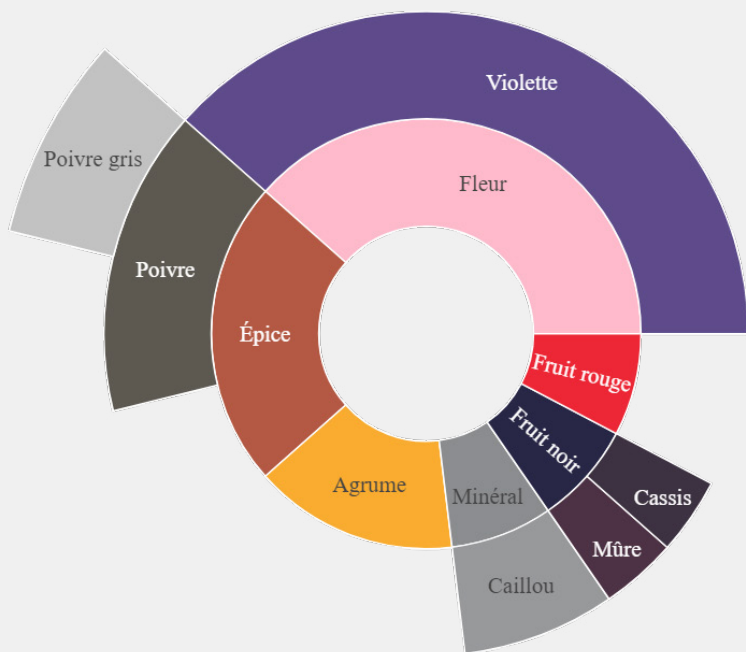
Appellation
Vin de France

Vinification
Elevage en barriques pour 1/3 de volume, 2/3 en cuves béton

Prix conso
≈ 13,0 €

Contact
marie.courselle@wanadoo.fr






Le vigneron
Mylène et Guillaume GUENNEC


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Malbec

 Appellation
Vin de France

 Vinification
Vinification traditionnelle

 Prix conso
≈ 8,5 €

 Contact
vignoblescastenet@orange.fr




Le vigneron

Sylvie COMIN & Charles-Henri BISSON


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

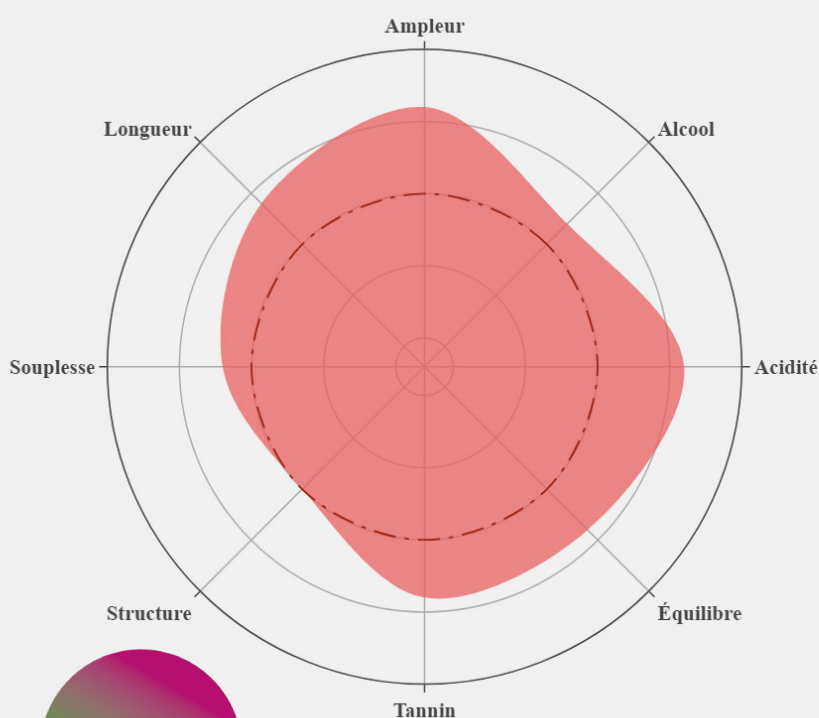
 Appellation
Bordeaux Supérieur

 Vinification
Elevage avec staves

 Prix conso
≈ 7,0 €

 Contact

vignoblecomin.bisson@gmail.com








Le vigneron
Fabrice et Philippe REYNAUD


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO




 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

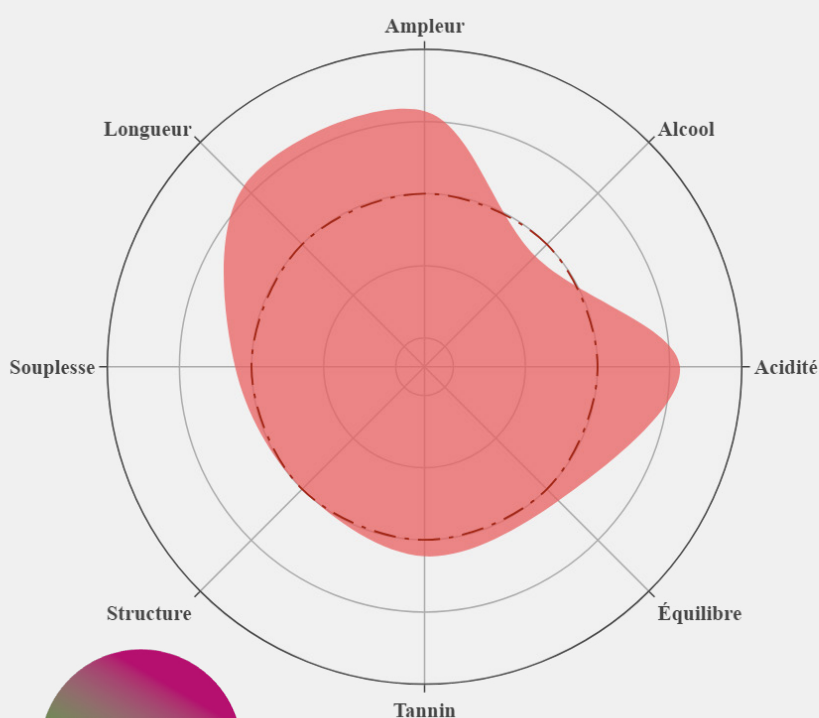
 Appellation
Graves

 Vinification
Elevage en barriques

 Prix conso
≈ 9,5 €

 Contact

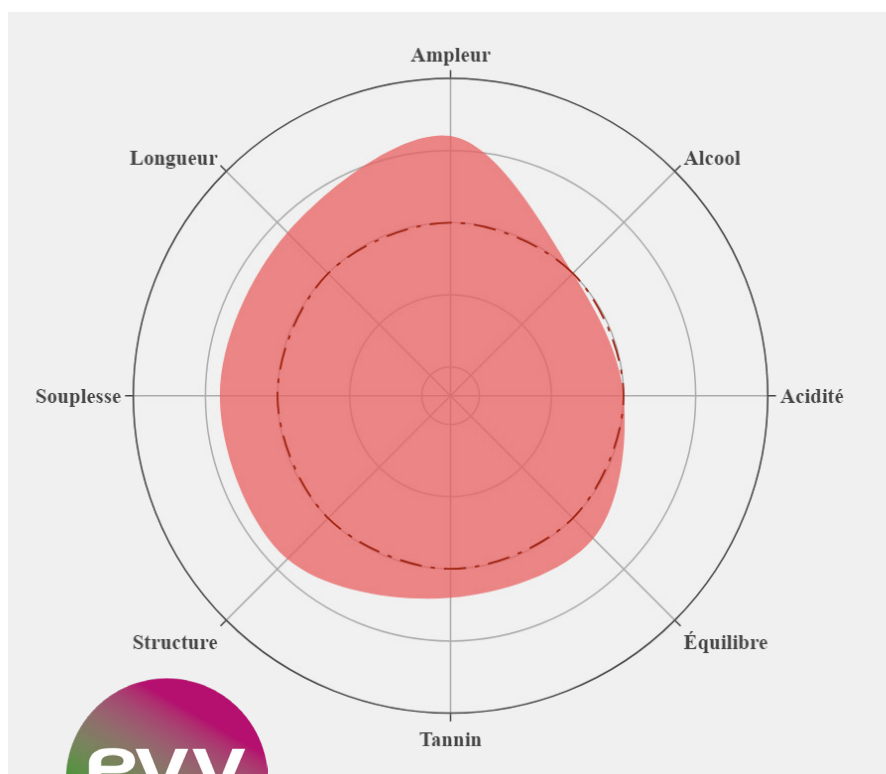
f.reynaud@vignobles-reynaud.fr





CHÂTEAU CAZETTE


Cuvée Joseph 2022





Le vigneron
Jonathan BANIER


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation
Bordeaux

 Vinification
Elevage avec staves

 Prix conso
≈ 5,5 €


 Contact
scea.cazette@gmail.com





Le vigneron
Sophie et Eric MEYNAUD


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation
Bordeaux Supérieur

 Vinification
Elevage en barriques neuves

 Prix conso
≈ 10,0 €

 Contact
eric.meynaud@wanadoo.fr







Le vigneron
Alain et Dolores BESSETTE


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
BIO, HVE & RSE

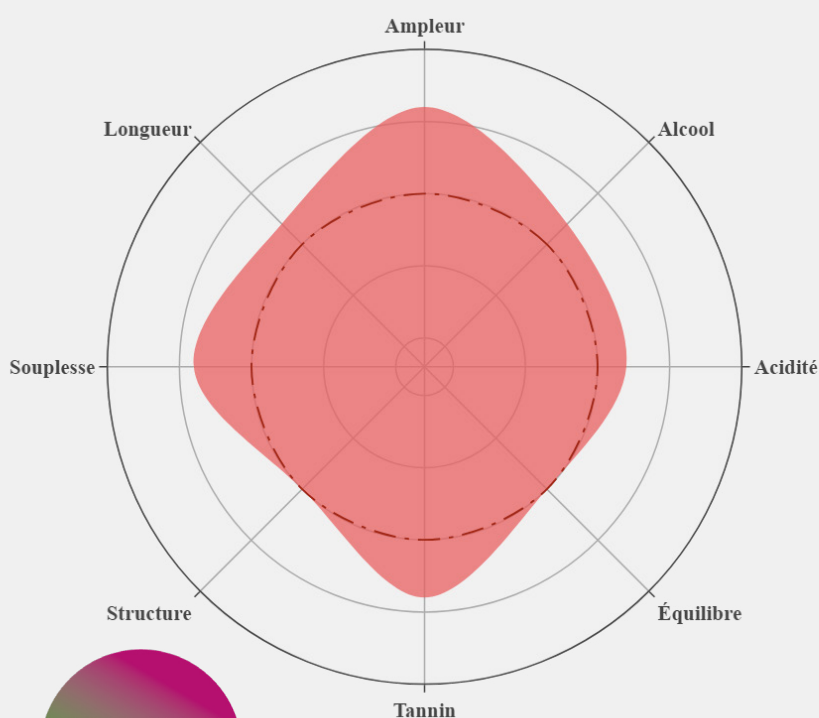
 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

 Appellation
Bordeaux Supérieur

 Vinification
Elevage en barriques neuves

 Prix conso
≈ 13,0 €

 Contact
alainbessette@orange.fr







Le vigneron
Alain et Dolores BESSETTE


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO





 Labels & Certifications
BIO, HVE & RSE

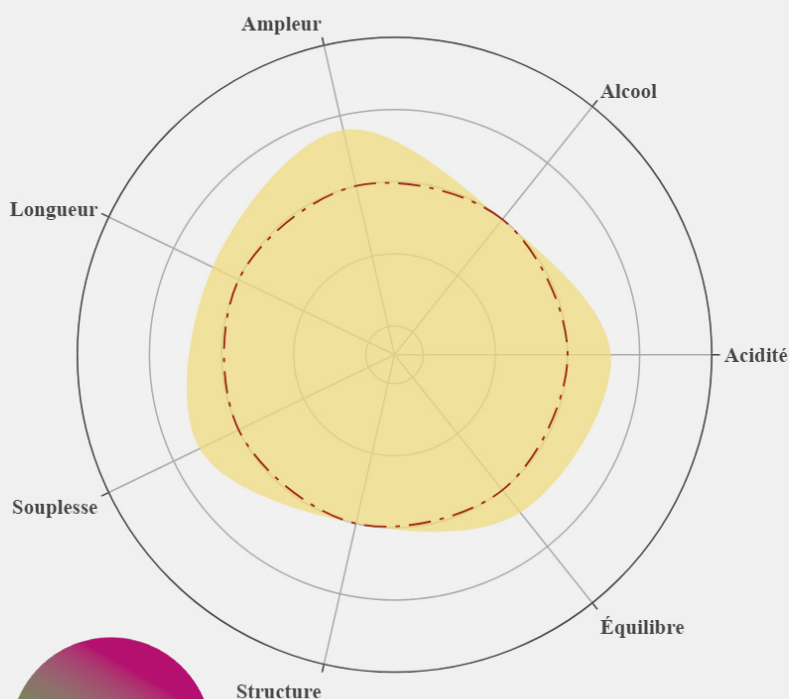
 Cépage(s)
Sauvignon blanc

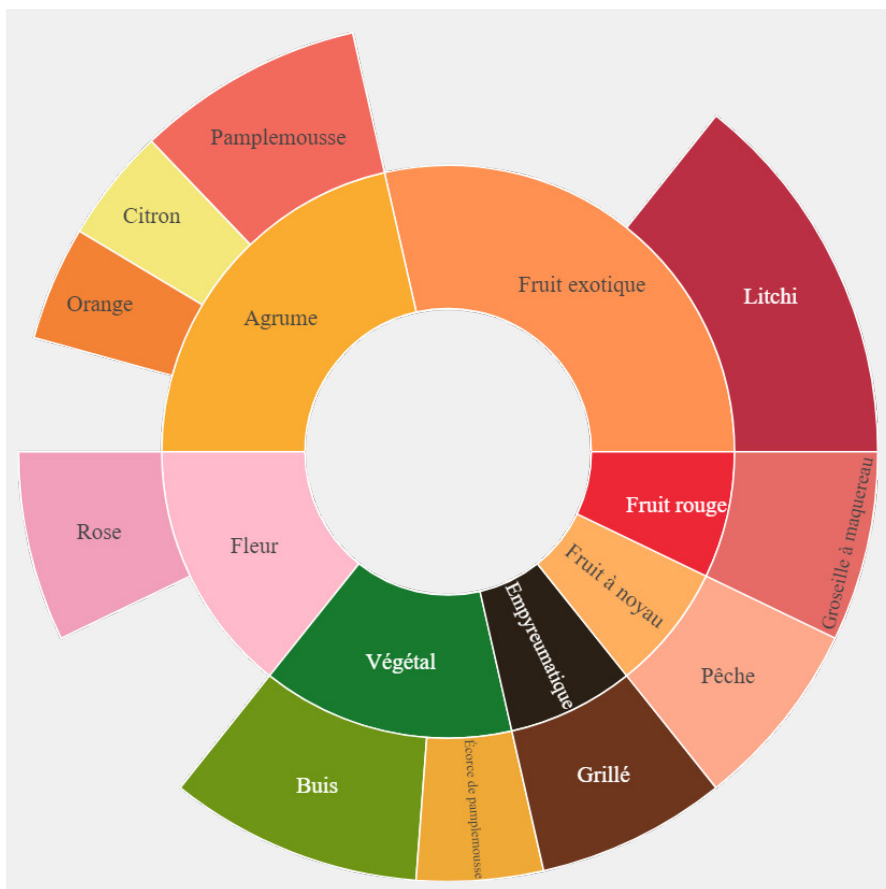
 Appellation
Bordeaux

 Vinification
Elevage sur lies fines

 Prix conso
≈ 6,2 €


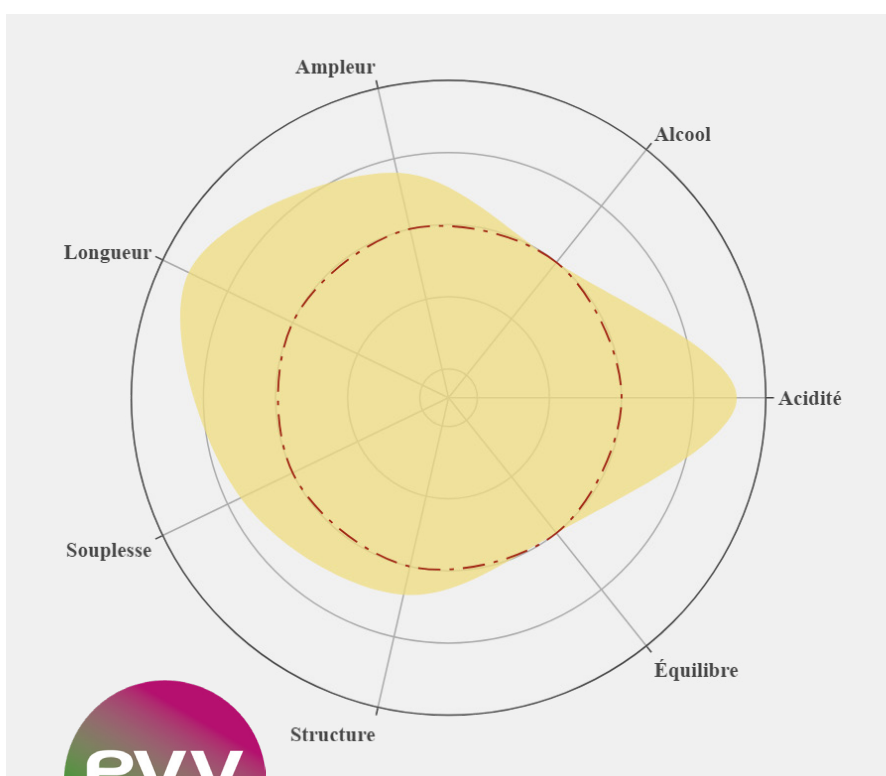
 Contact
alainbessette@orange.fr







Le vigneron
Aurélien DEMONCHAUX


Suivi par
Jean-Louis
VINOLO






 **Labels & Certifications**
HVE

 **Cépage(s)**
Sauvignon blanc et gris

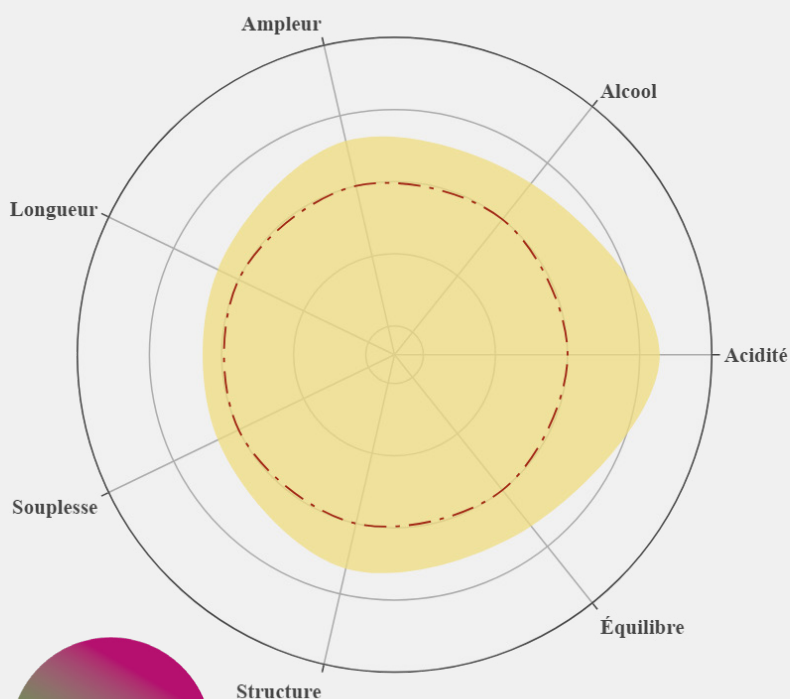
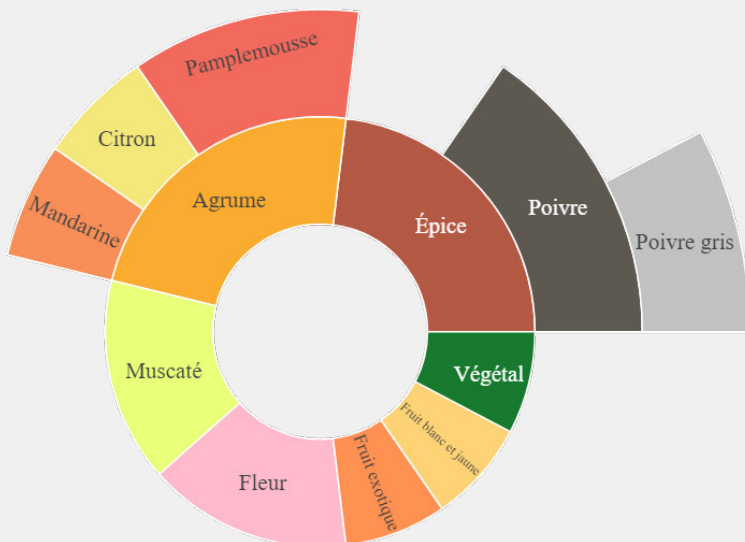
 **Appellation**
Bordeaux

 **Vinification**
Elevage sur lies fines

 **Prix conso**
≈ 8,5 €

 **Contact**
aurelien.pierrail@orange.fr





Le vigneron
Benoit DUBOURG

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO



🏷️ Labels & Certifications
HVE

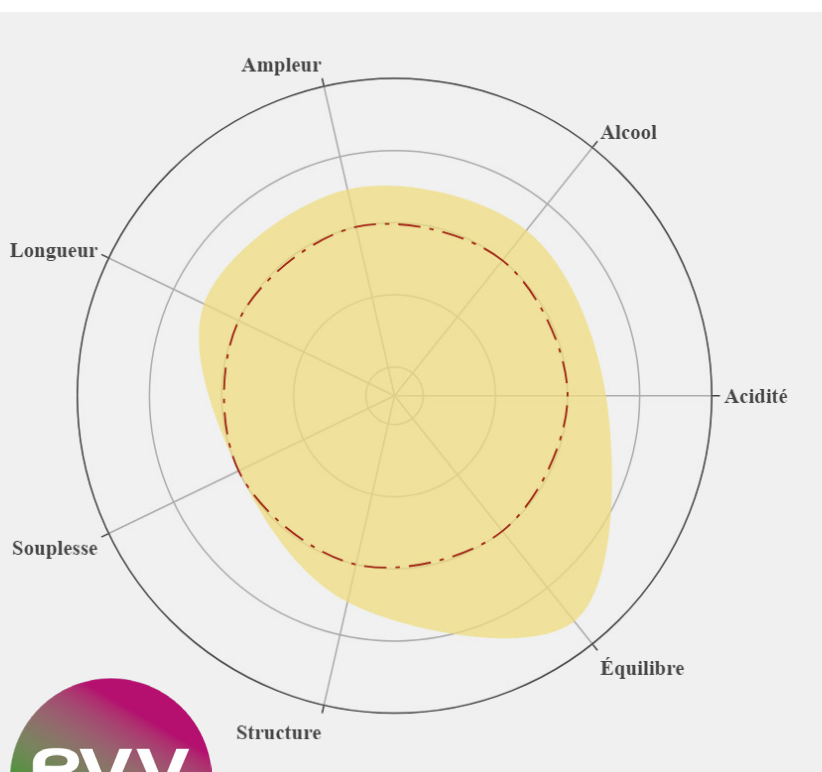
🍇 Cépage(s)
Sauvignon & Sémillon

📍 Appellation
Entre deux Mers

🍷 Vinification
Elevage sur lies fines

🏷️ Prix conso
≈ 8,5 €

👤 Contact
bendubourg@hotmail.fr



Le vigneron
Marie et Sylvie COURSELLE

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO



Labels & Certifications
Terra Vitis

Cépage(s)
Sauvignon & Sémillon

Appellation
Bordeaux

Vinification
Elevage sur lies fines

Prix conso
≈ 8,0 €

Contact
marie.courselle@wanadoo.fr



Le vigneron
Marie et Bénédicte JOLIVET

Suivi par
Jean-Louis
VINOLO



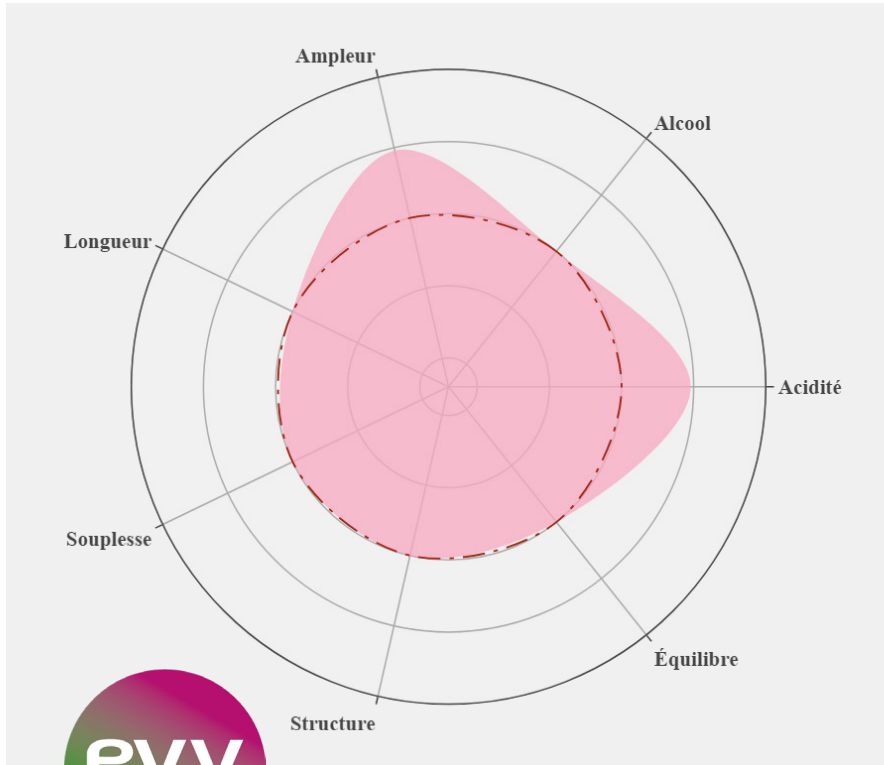
Labels & Certifications
HVE

Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

Appellation
Bordeaux

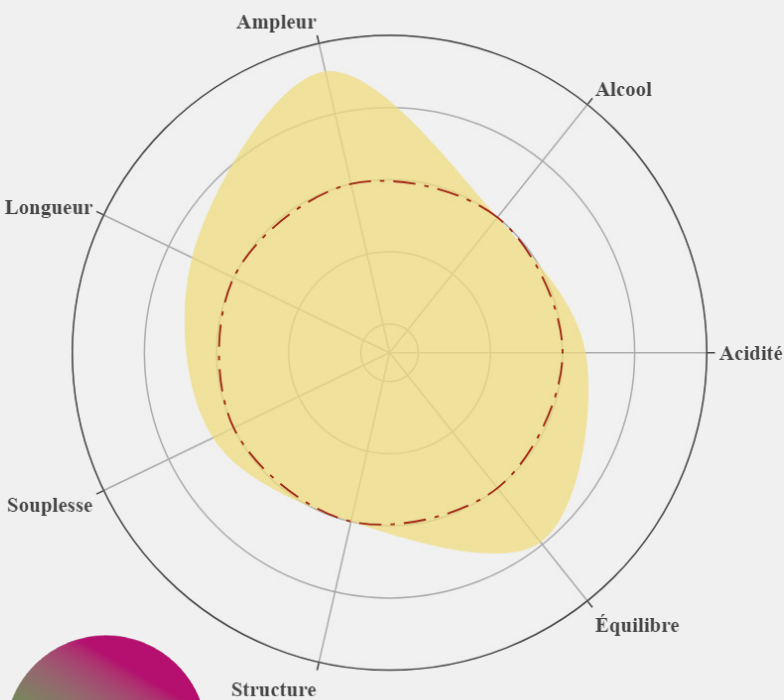
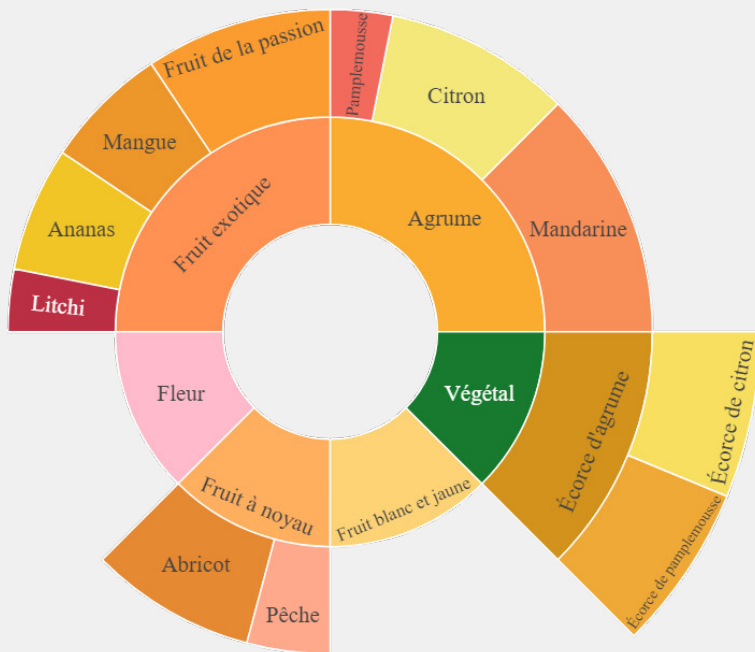
Vinification

Prix conso
≈ 6,0 €



Contact
mariejolivet@vignoblesjolivet.com







Le vigneron
Paul FONTANA

Suivi par
Laure VATIN



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Sauvignon blanc

 Appellation
Vin de France

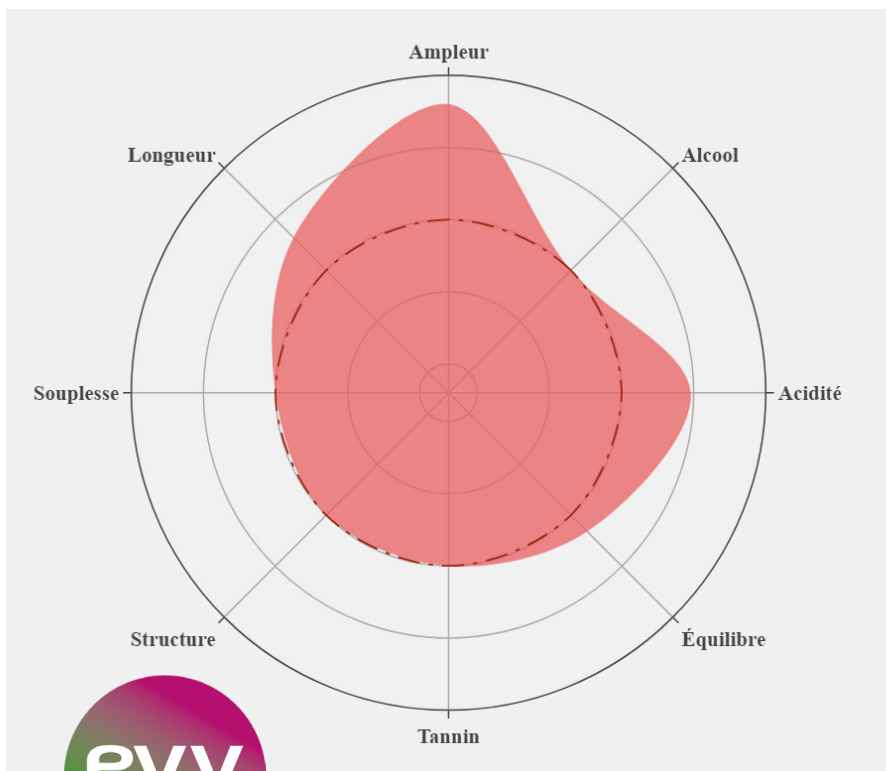
 Vinification

 Prix conso

≈

 Contact

domainefontana@free.fr



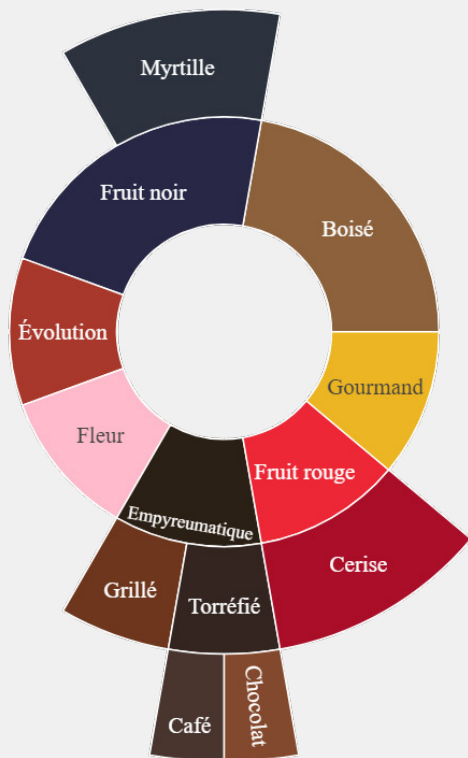
Le vigneron
Paul FONTANA

Suivi par
Laure VATIN



- Labels & Certifications HVE
- Cépage(s) Cabernet franc
- Appellation Vin de France
- Vinification
- Prix conso ≈ 6,5 €


Contact
domainefontana@free.fr




Le vigneron
Fabrice PAPIN

Suivi par
Laure VATIN




 Labels & Certifications
Culture raisonnée

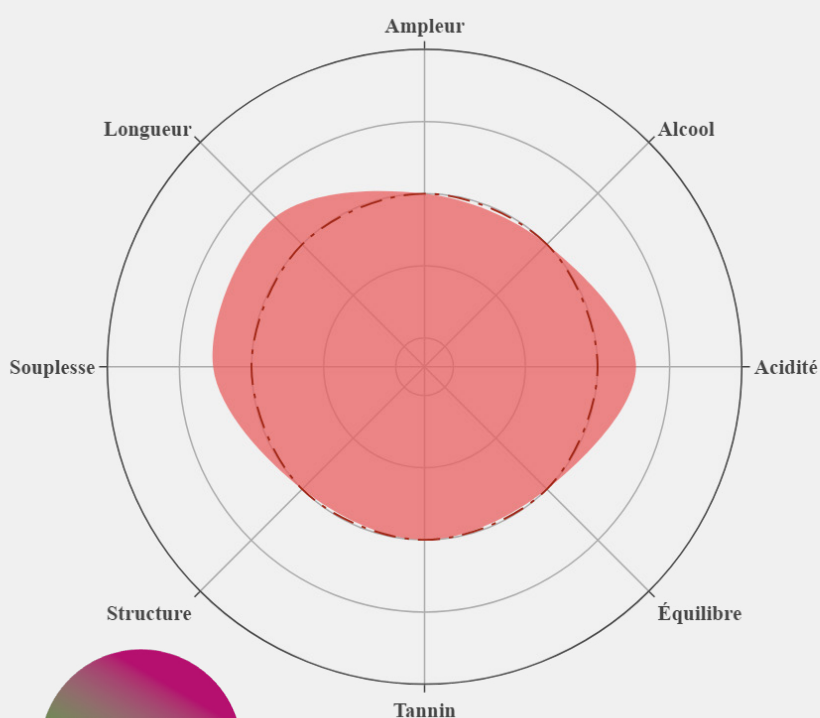
 Cépage(s)
Merlot

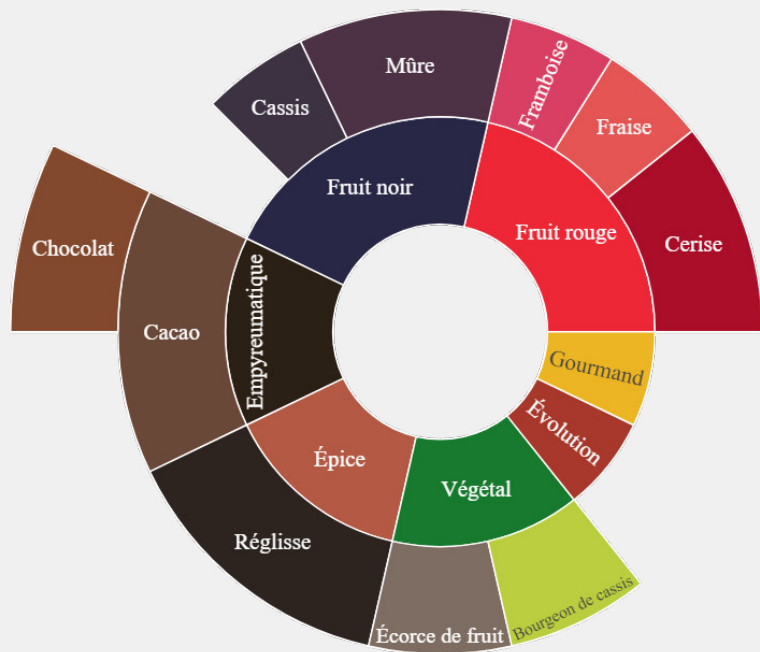
 Appellation
IGP Charentais

 Vinification

 Prix conso
≈ 35,0 €

 Contact
fabrice@domaine-papin.com






Le vigneron
Reto ERDIN

Suivi par
Laure VATIN




 Labels & Certifications
My climate

 Cépage(s)
Merlot & Cabernet sauvignon

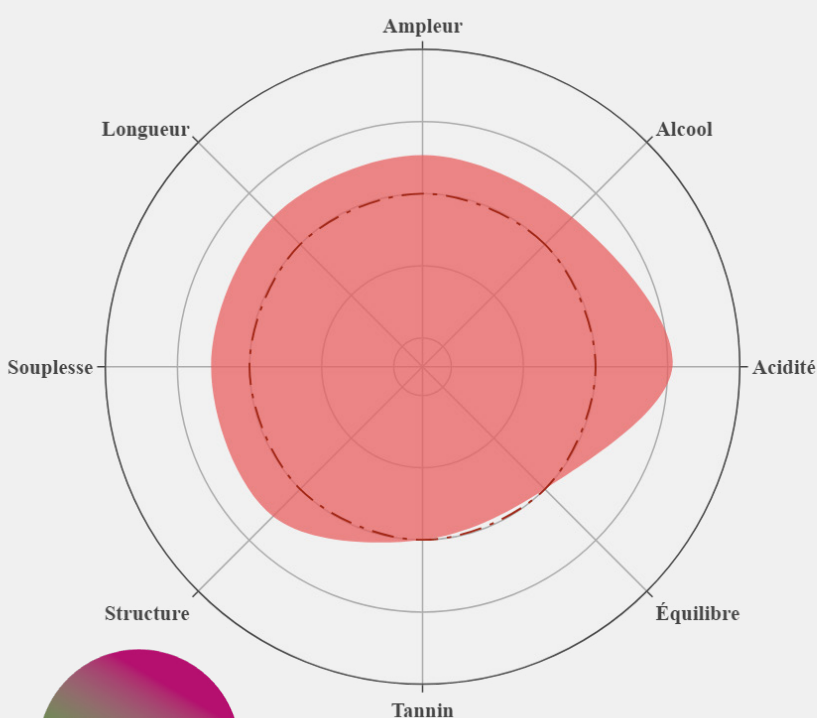
 Appellation
Vin de France

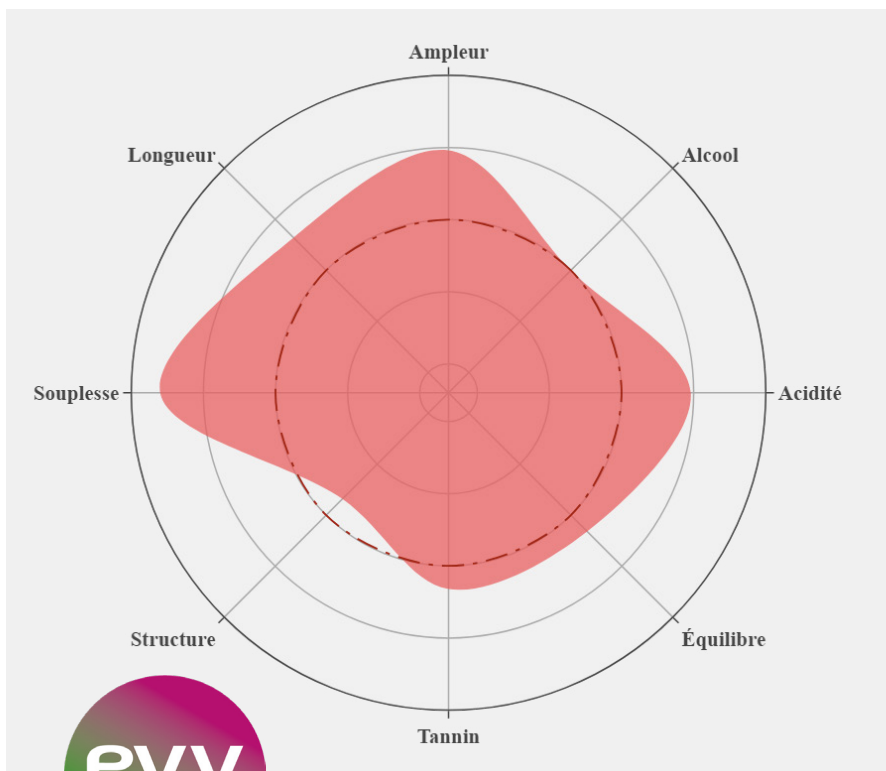
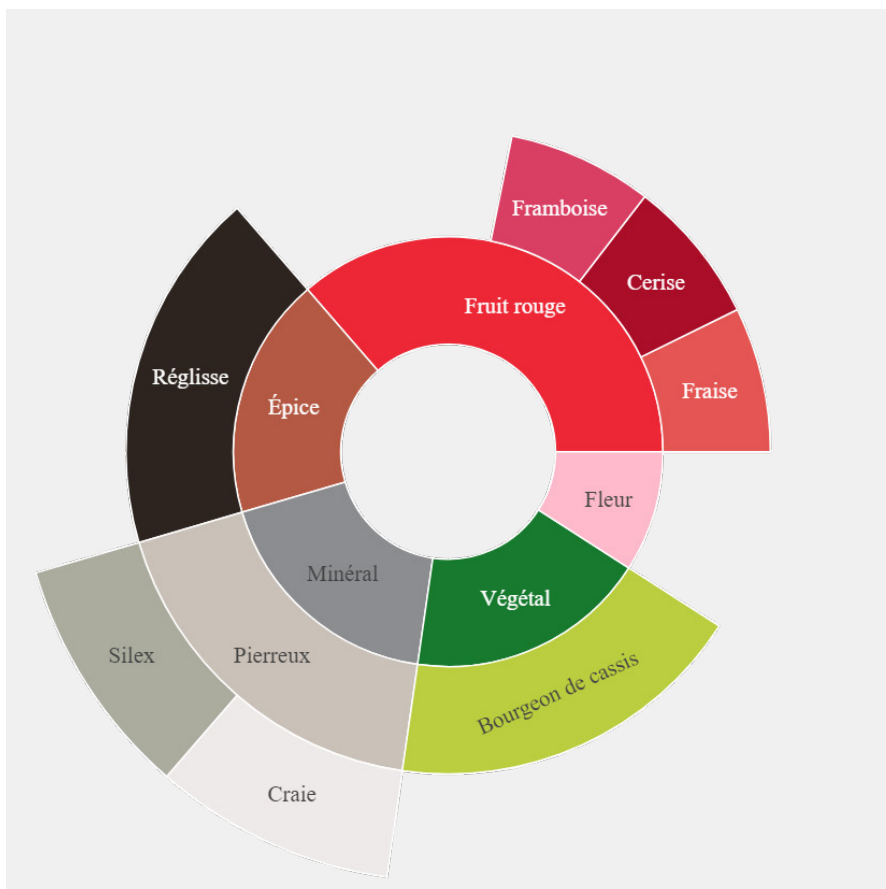
 Vinification

 Prix conso
≈ 18,0 €

 Contact

info.hommecheval@gmail.com





Le vigneron
Véronique BARTHE

Suivi par
Laure VATIN



📄 Labels & Certifications
SME 14001 & HVE4

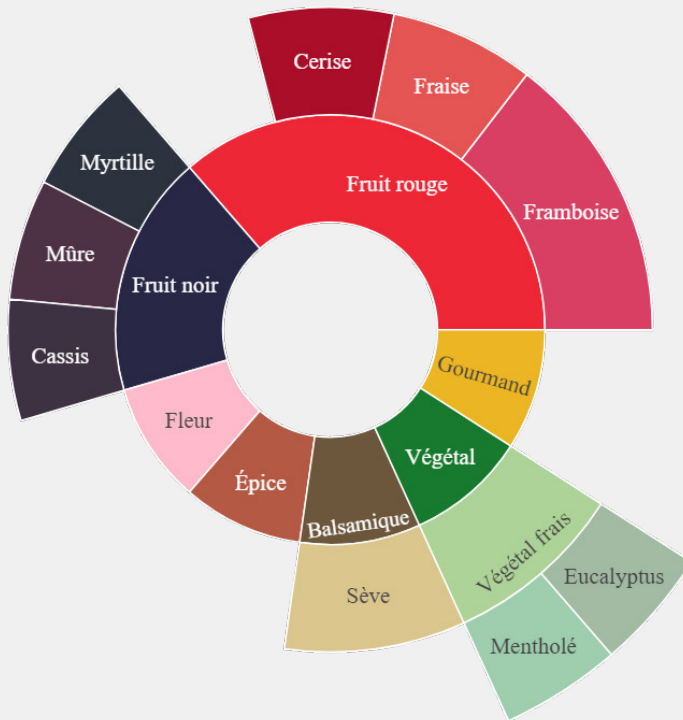
🍇 Cépage(s)
100% Merlot

📍 Appellation
Vin de France

🍷 Vinification
Élevage en amphore

🏷️ Prix conso
≈ 16,0 €


👤 Contact
veronique@vbarthe.com



Le vigneron
Fabrice PAPIN

Suivi par
Laure VATIN



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

75% Merlot, 15% Malbec & 10% Cabernet sauvignon

 Appellation

IGP Charentais

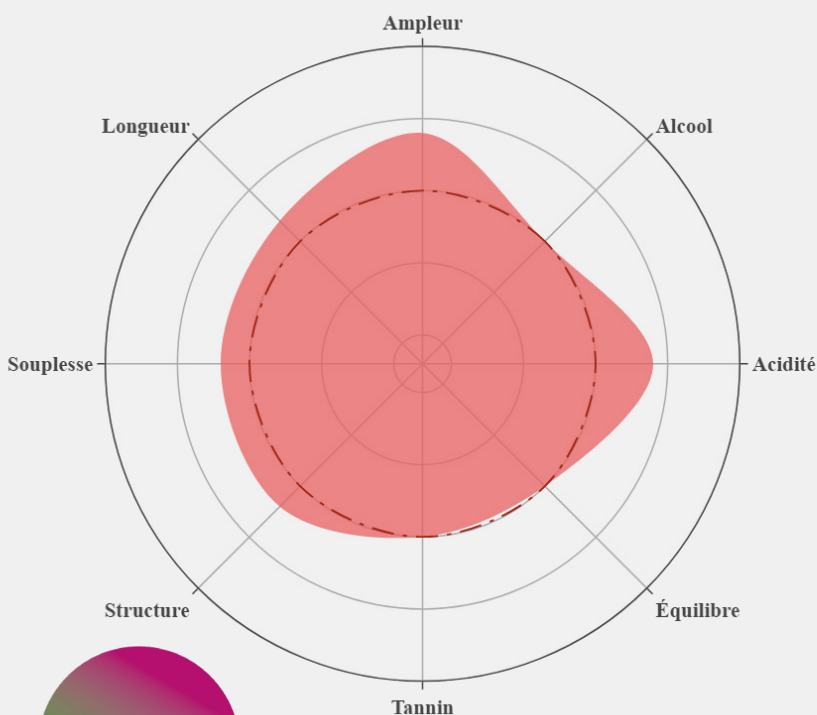
 Vinification

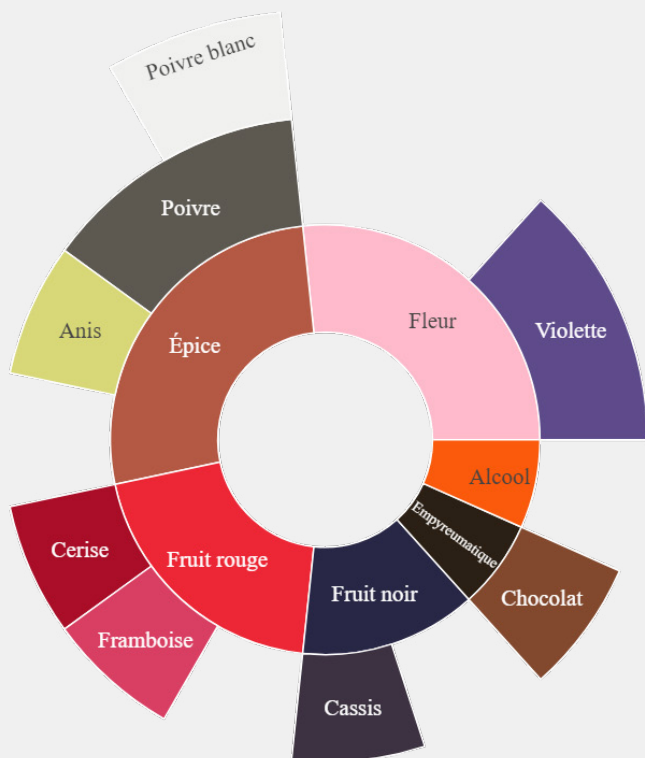
 Prix conso

≈ 27,0 €

 Contact

fabrice@domaine-papin.com





Le vigneron
Fabrice PAPIN

Suivi par
Laure VATIN



 Labels & Certifications

 Cépage(s)

Malbec

 Appellation

IGP Charentais

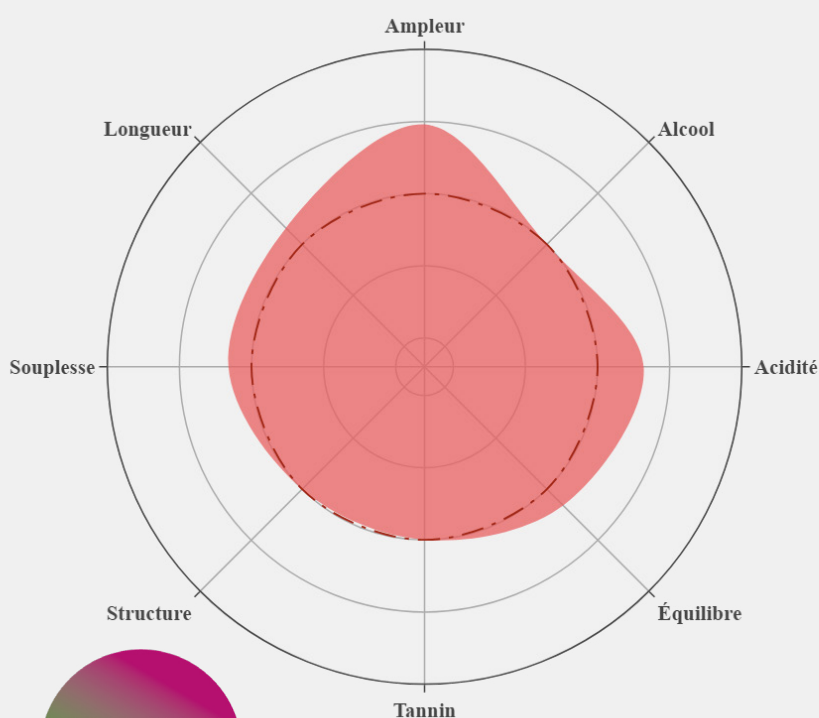
 Vinification

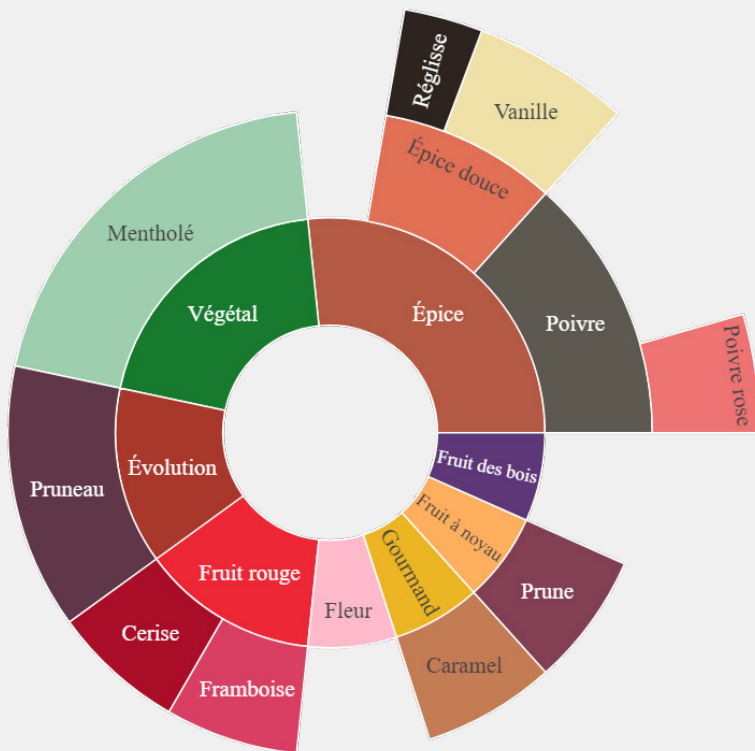
 Prix conso

≈

 Contact

fabrice@domaine-papin.com






Le vigneron
Paul FONTANA

Suivi par
Laure VATIN




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Carmenère

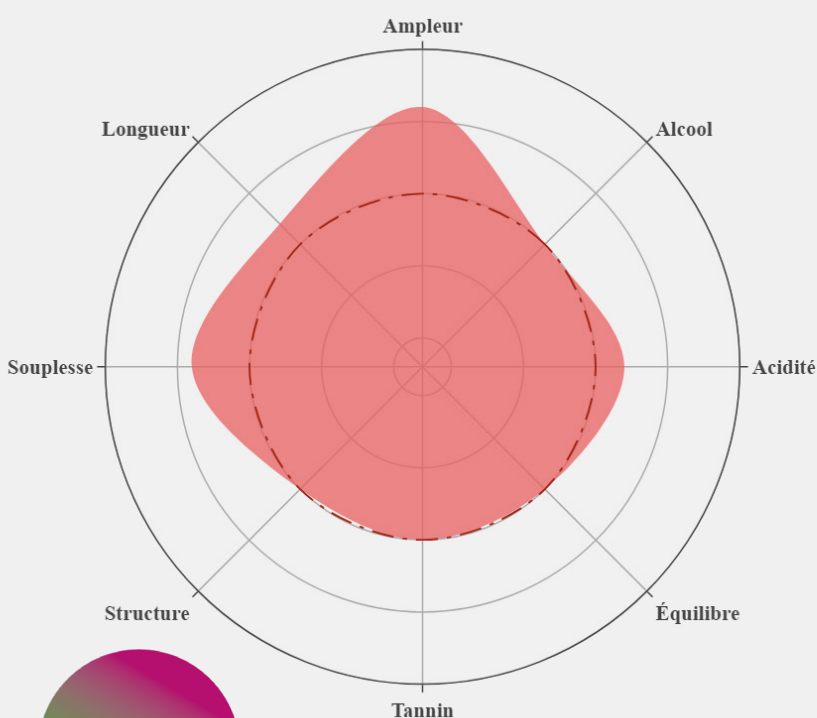
 Appellation
Bordeaux

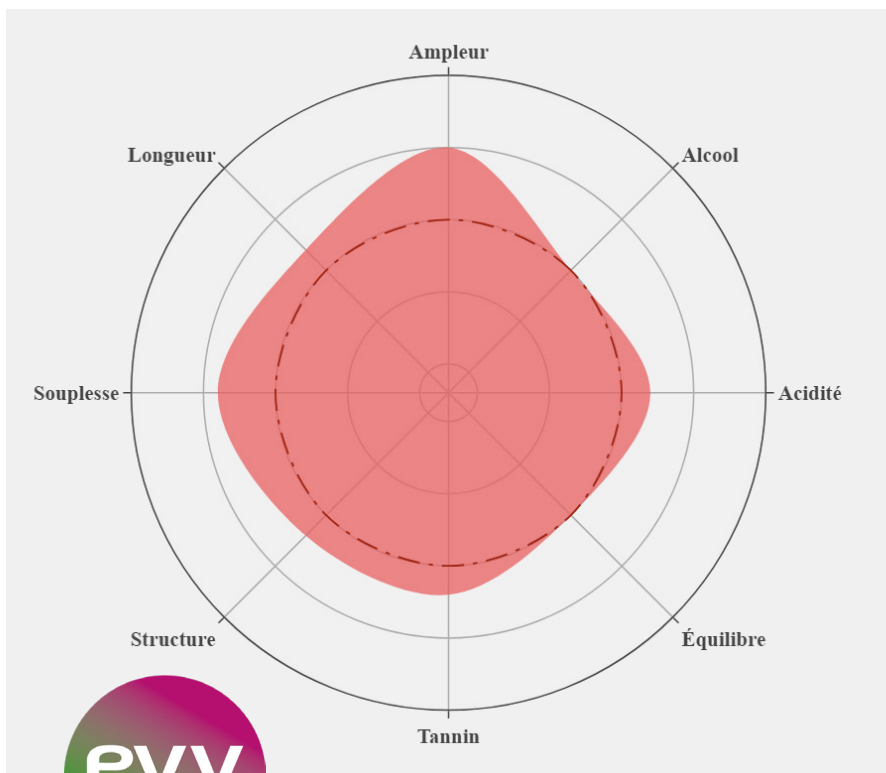
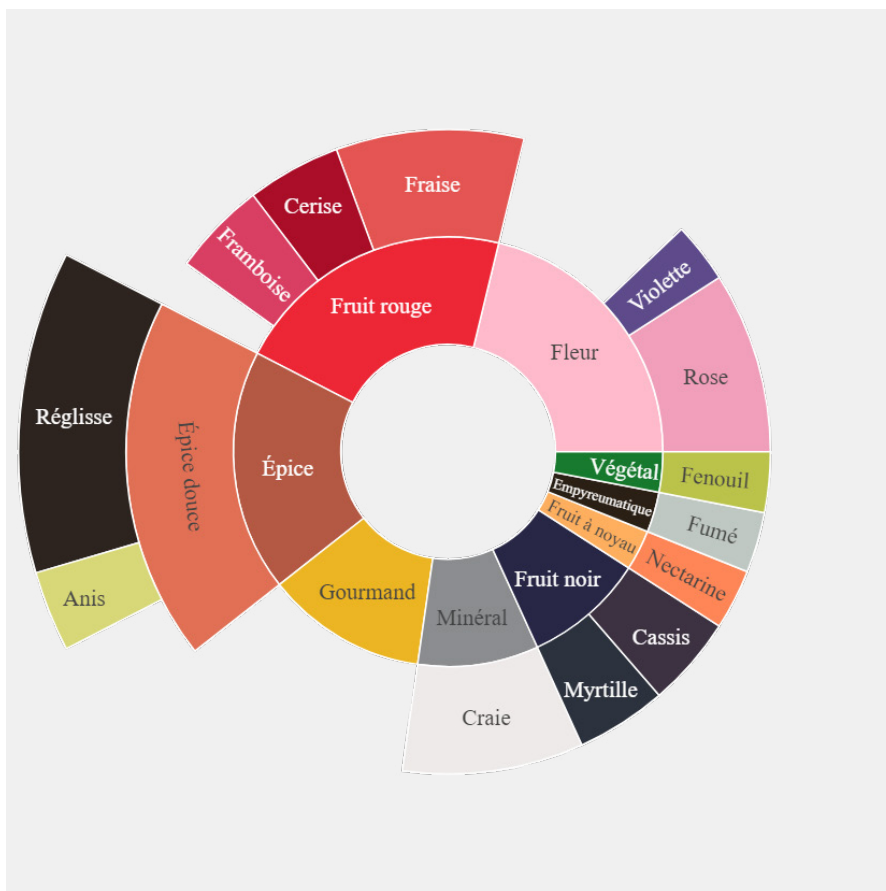
 Vinification

 Prix conso
≈ 8,0 €

 Contact

domainefontana@free.fr









Le vigneron
Paul FONTANA

Suivi par
Laure VATIN



-  Labels & Certifications
HVE
-  Cépage(s)
Malbec
-  Appellation
Bordeaux
-  Vinification
-  Prix conso
≈ 8,0 €

 Contact
domainefontana@free.fr



Le vigneron
Christophe DUBERGÉ

Suivi par
Laure VATIN



📄 Labels & Certifications
HVE

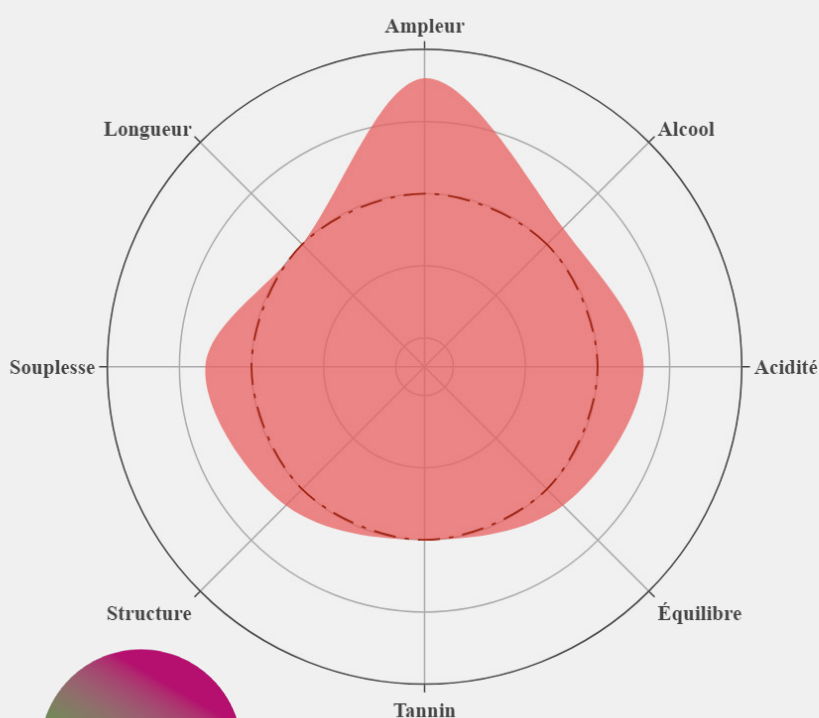
🍇 Cépage(s)
Merlot, Malbec & Cabernet
sauvignon

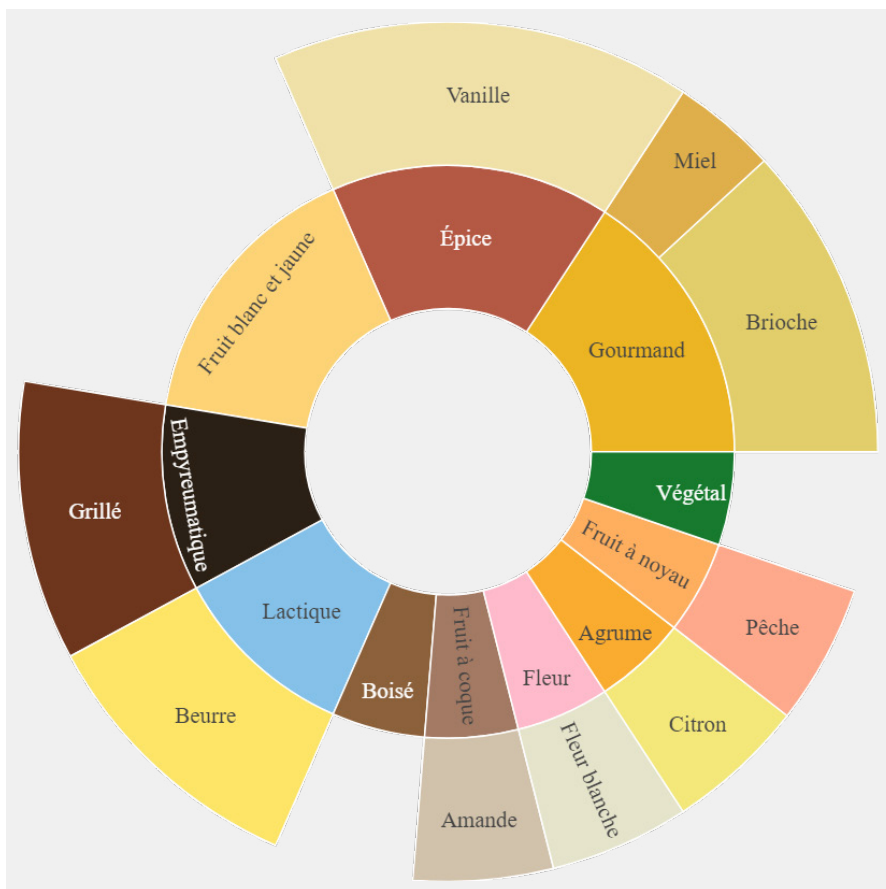
📍 Appellation
Bordeaux

🍷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 4,7 €

📧 Contact
christophe.duberge@orange.fr





Le vigneron
Reto ERDIN

Suivi par
Laure VATIN



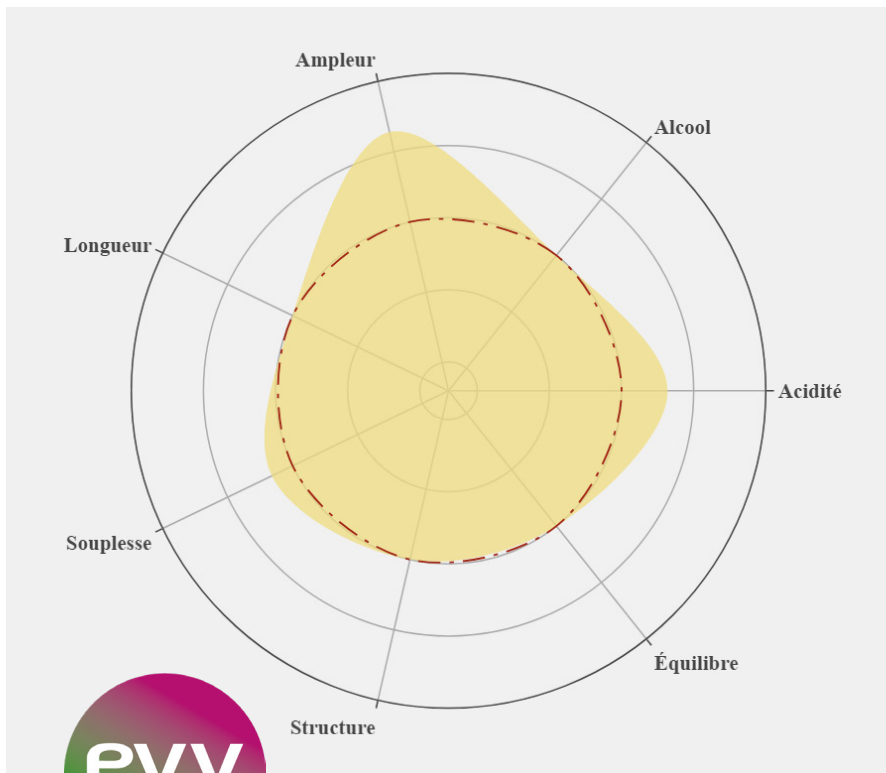
 Labels & Certifications
My climate


 Cépage(s)
Merlot

 Appellation
Vin de France

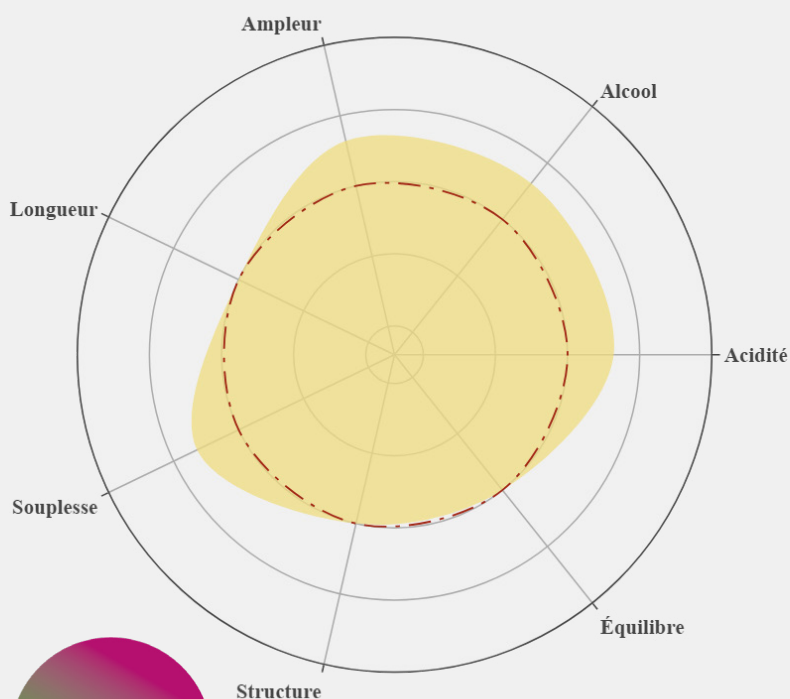
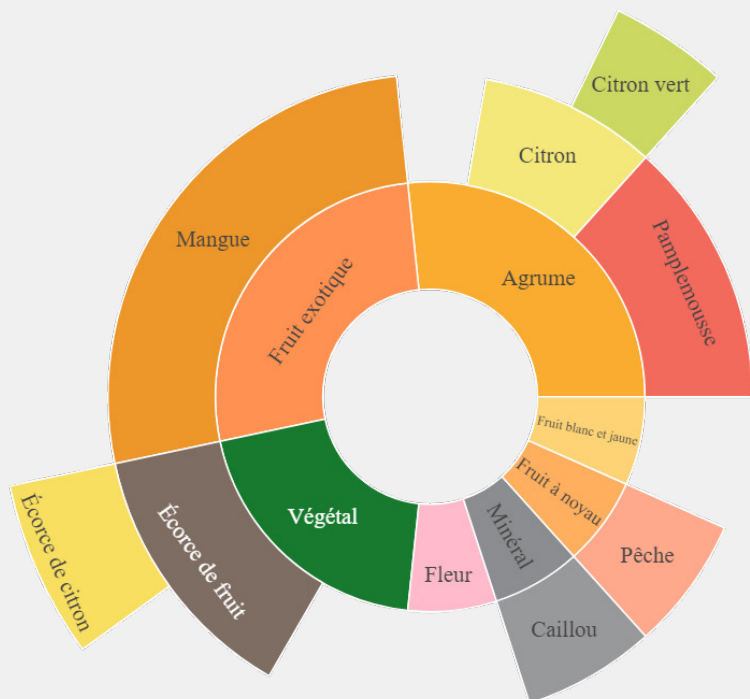
 Vinification

 Prix conso
≈ 24,0 €



 Contact
info.hommecheval@gmail.com





Le vigneron
Christophe DUBERGÉ

Suivi par
Laure VATIN



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)

90% Sauvignon blanc et gris &
10% Sémillon

📍 Appellation

Bordeaux

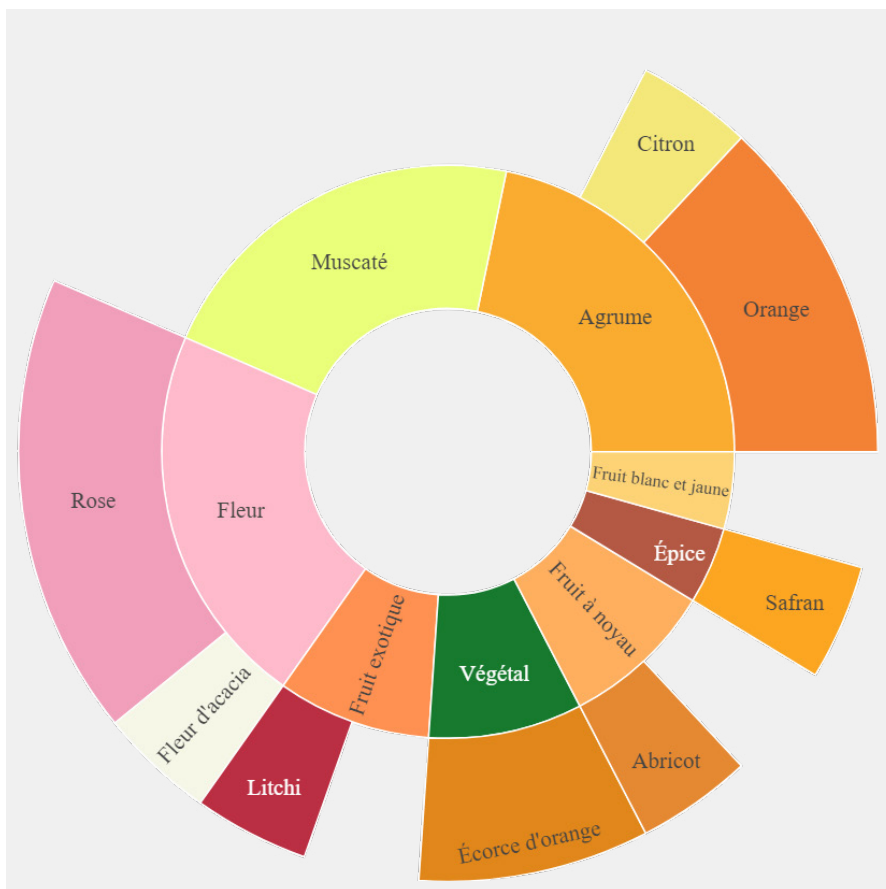
📷 Vinification

🏷️ Prix conso

≈ 5,7 €

📞 Contact

christophe.duberge@orange.fr



Le vigneron
Véronique BARTHE

Suivi par
Laure VATIN



Labels & Certifications
SME 14001 & HVE4

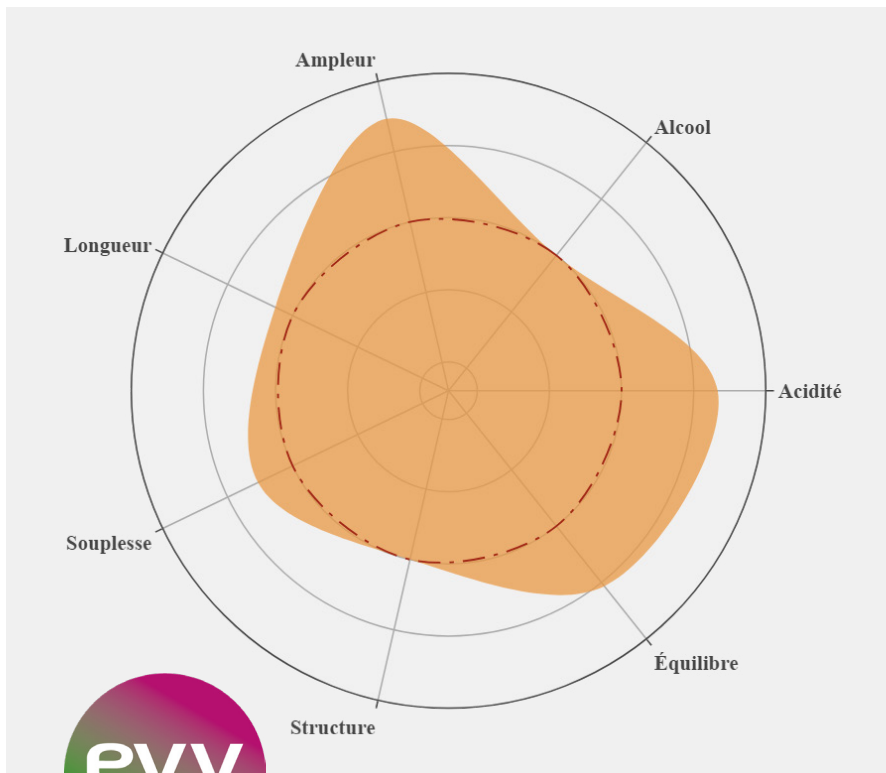
Cépage(s)
100% Muscadelle

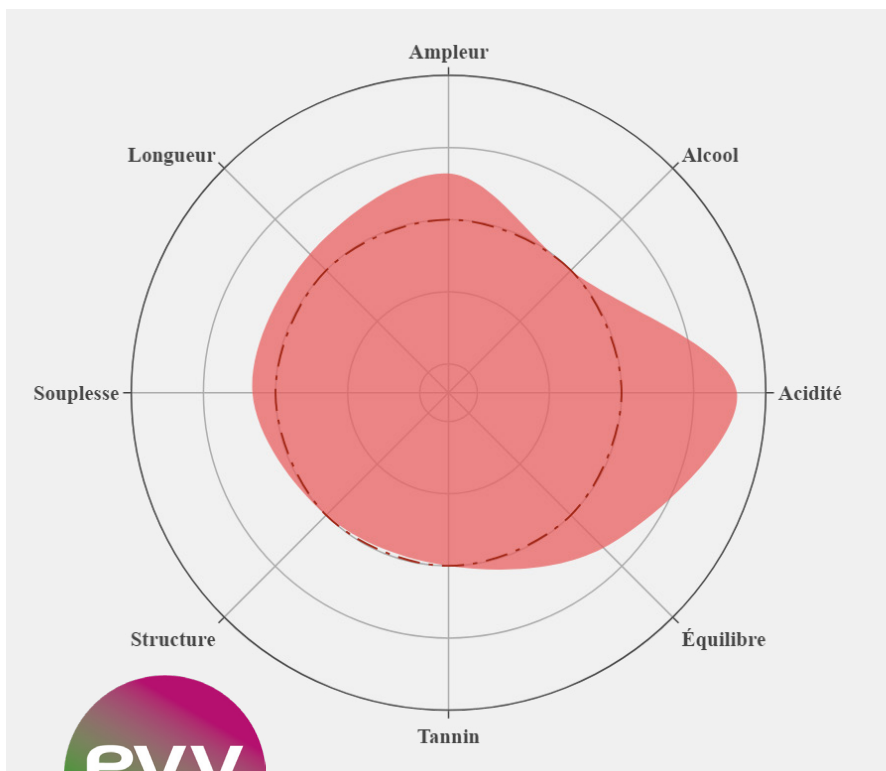
Appellation
Vin de France

Vinification
Vin orange

Prix conso
≈ 16,0 €

Contact
veronique@vbarthe.com





Le vigneron
Véronique BARTHE

Suivi par
Laure VATIN



📄 Labels & Certifications
SME 14001 & HVE4

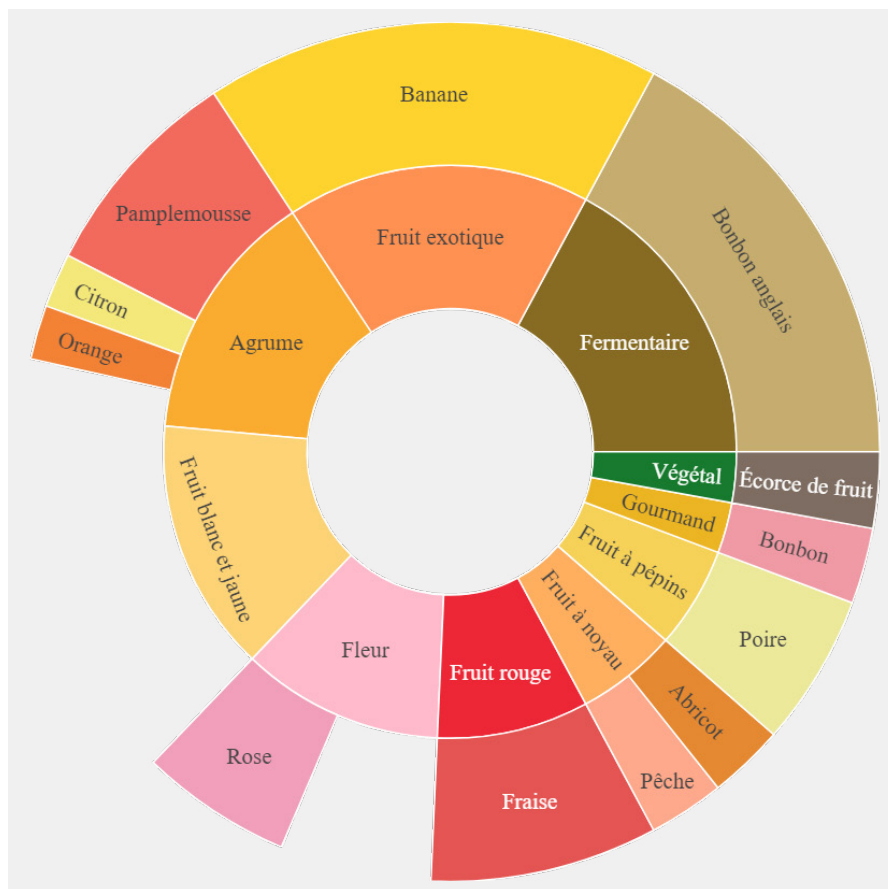
🍇 Cépage(s)
100% Cabernet sauvignon

📍 Appellation
Bordeaux

📷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 7,5 €

📧 Contact
veronique@vbarthe.com



Le vigneron
Christophe DUBERGÉ

Suivi par
Laure VATIN



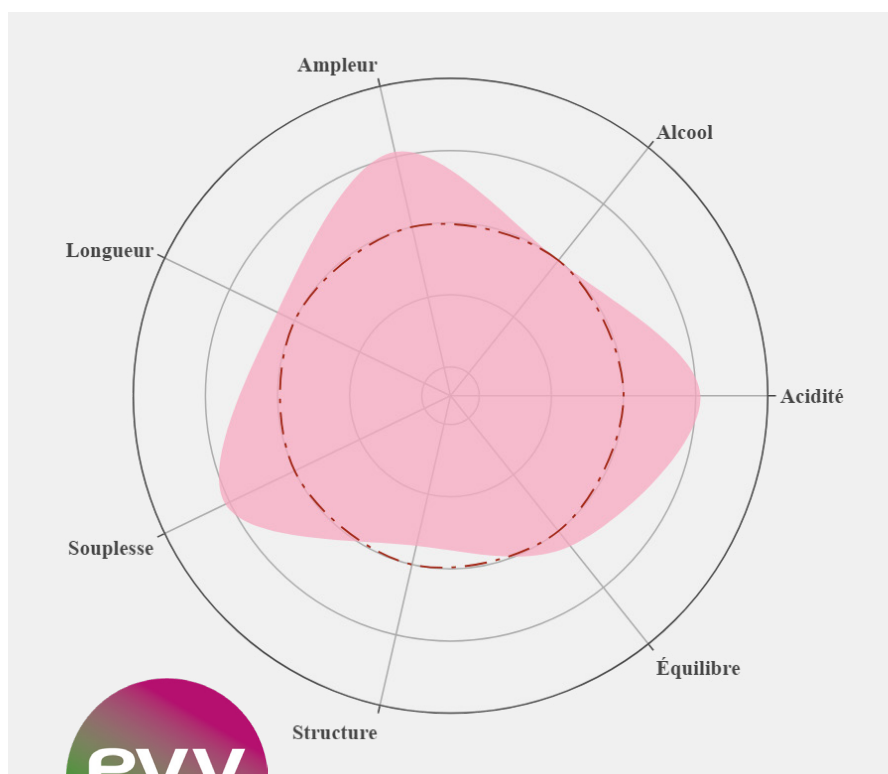
🏷️ Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
Merlot & Malbec

📍 Appellation
Bordeaux

🍷 Vinification

🏷️ Prix conso
≈ 4,7 €



👤 Contact
christophe.duberge@orange.fr






Le vigneron
Nicolas LECAMUS

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

70% Merlot, 15% Cabernet franc
& 15% Cabernet sauvignon

 Appellation

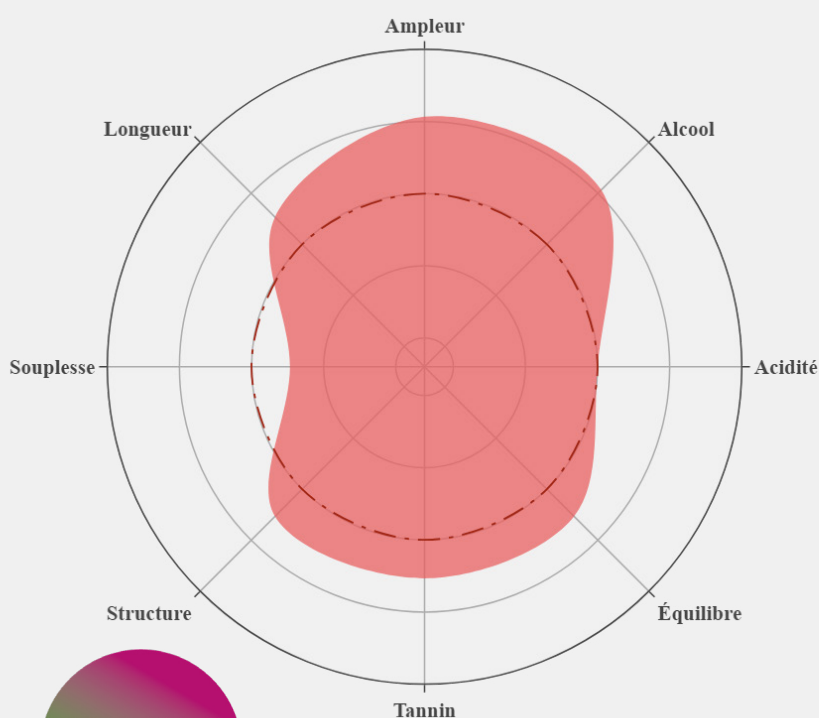
Castillon Côtes de Bordeaux

 Vinification

Sélection parcellaire, tri sélectif,
vinification avec pigeages,
cuvaïson 25j, élevage cuve béton

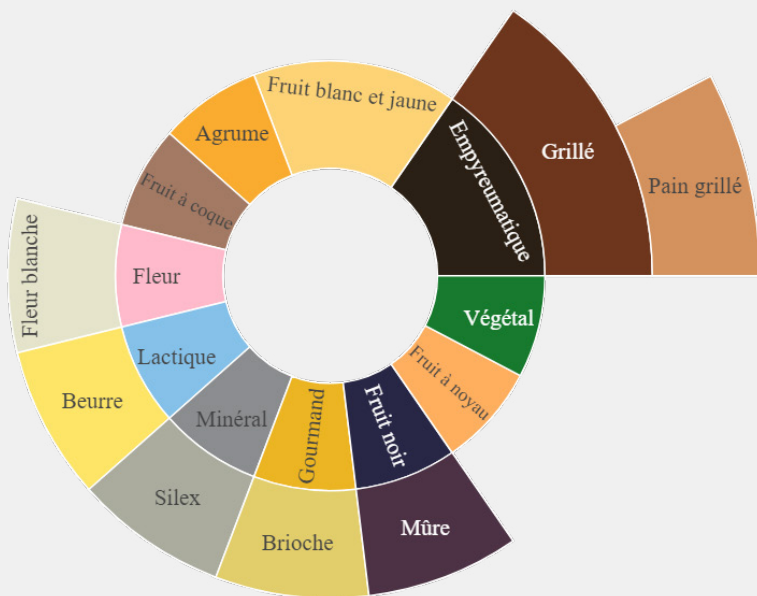
 Prix conso

≈ 9,5 €



 Contact

chateaupuylazat@gmail.com




Le vigneron
Stanislav ZINGERENKO


Suivi par
Marie Noelle
BLAY





 Labels & Certifications

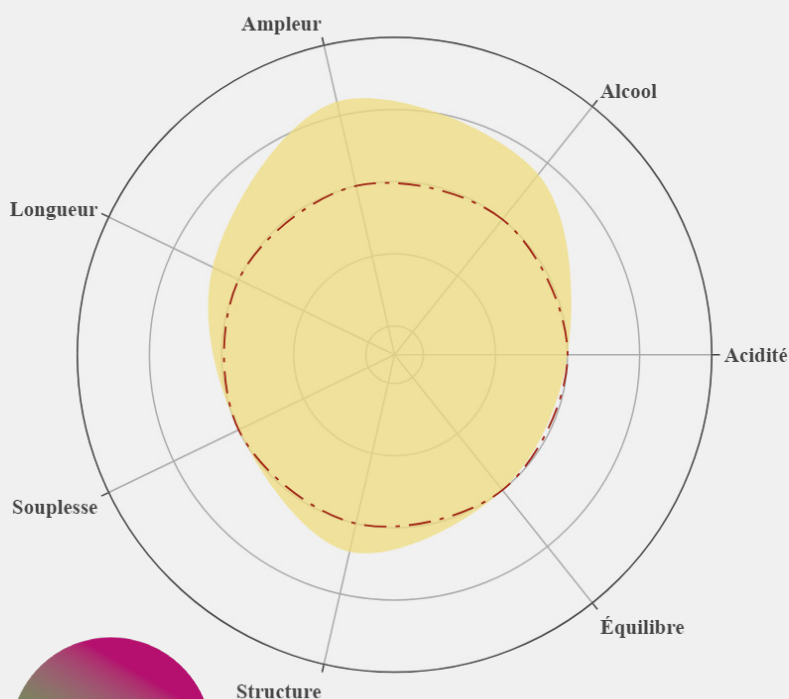
 Cépage(s)
100% Chardonnay

 Appellation
Vin de France

 Vinification
Récolte manuelle, vinification en
oeuf, élevage sur lies en barriques
neuves

 Prix conso
≈ 35,0 €

 Contact
contact@stanzinger.fr






Le vigneron
François LANDAIS

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

54% Merlot Noir, 15% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon et 19% Petit Verdot.

 Appellation

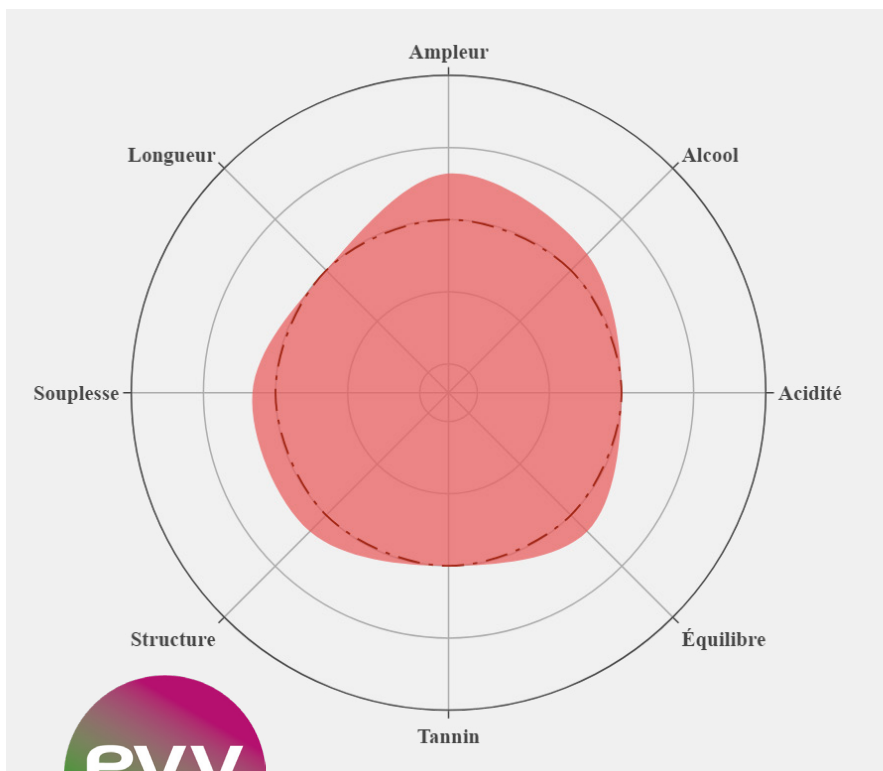
Bordeaux Supérieur


 Vinification

Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai. Macération pré-fermentation à froid. Macération de 3 à 4 semaines. Élevage : 12 mois en barriques dont 30 % de neuves.

 Prix conso

≈ 10,4 €

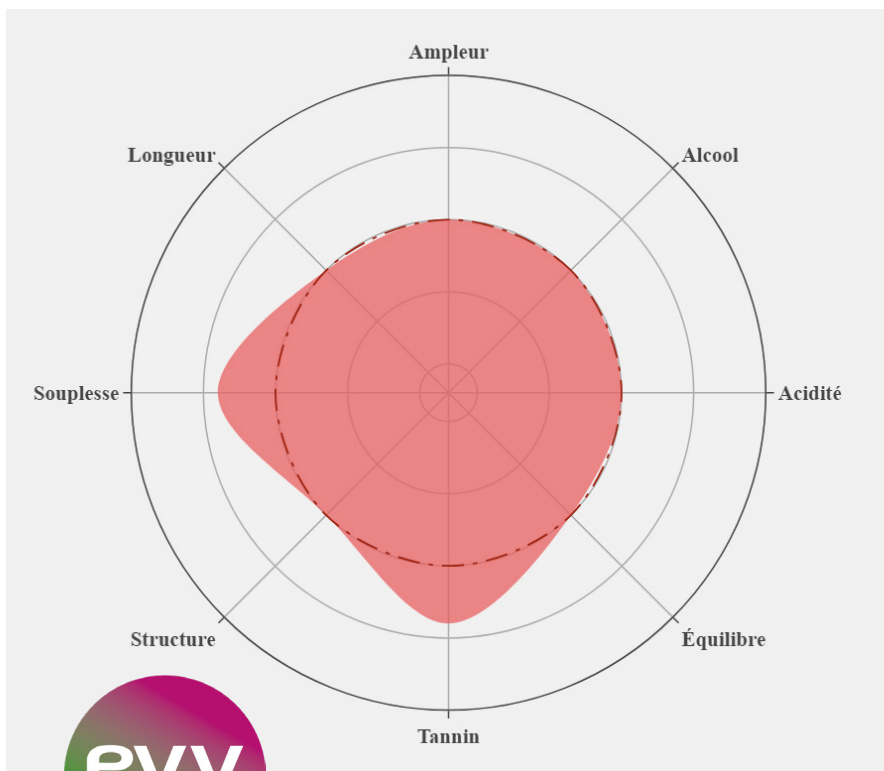


 Contact
chateau-la-caderie@orange.fr



CHÂTEAU GAUBERT

Château Gaubert 2019



Le vigneron
Juliette MÉNAGER GRANET

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



🏷️ Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
90% Merlot & 10% Cabernet franc

📍 Appellation
Saint-Emilion Grand Cru

🍷 Vinification
Vinification classique, macération longue, élevage partiel sous bois

🏷️ Prix conso
≈ 27,0 €

📧 Contact
chateaugaubert@gmail.com




Le vigneron
Juliette MÉNAGER GRANET


Suivi par
Marie Noelle
BLAY





 Labels & Certifications
HVE

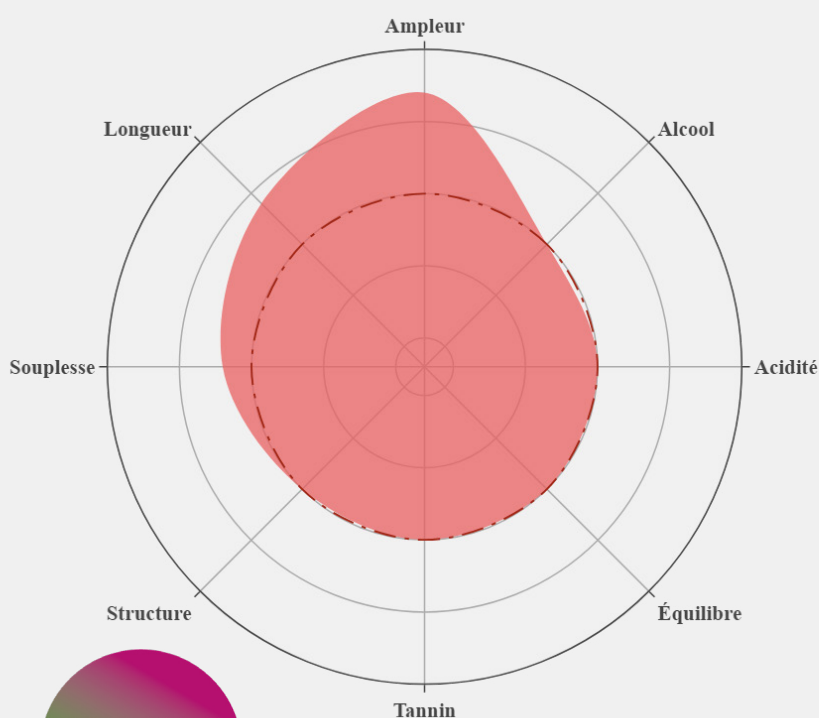
 Cépage(s)
90% Merlot & 10% Cabernet franc

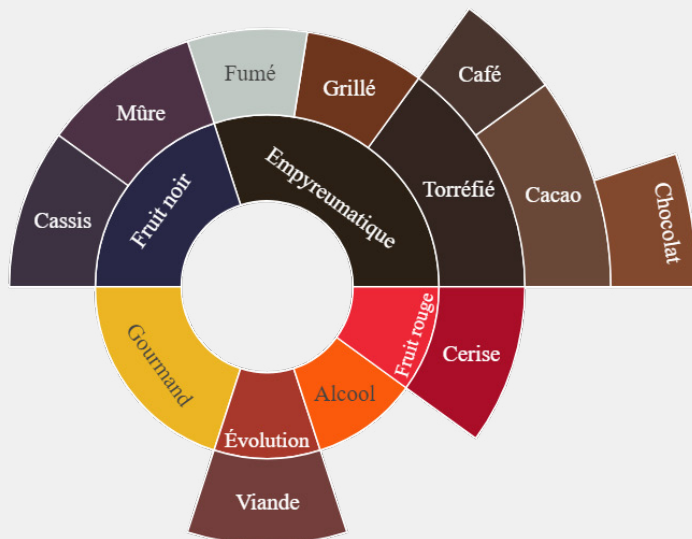
 Appellation
Saint-Emilion Grand Cru

 Vinification
Vinification classique, macération longue, élevage partiel sous bois

 Prix conso
≈ 26,0 €

 Contact
chateaugaubert@gmail.com





Le vigneron
Stanislav ZINGERENKO

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



Labels & Certifications

Cépage(s)

60% Merlot, 30% Cabernet franc
& 10% Cabernet sauvignon

Appellation

Bordeaux Supérieur

Vinification

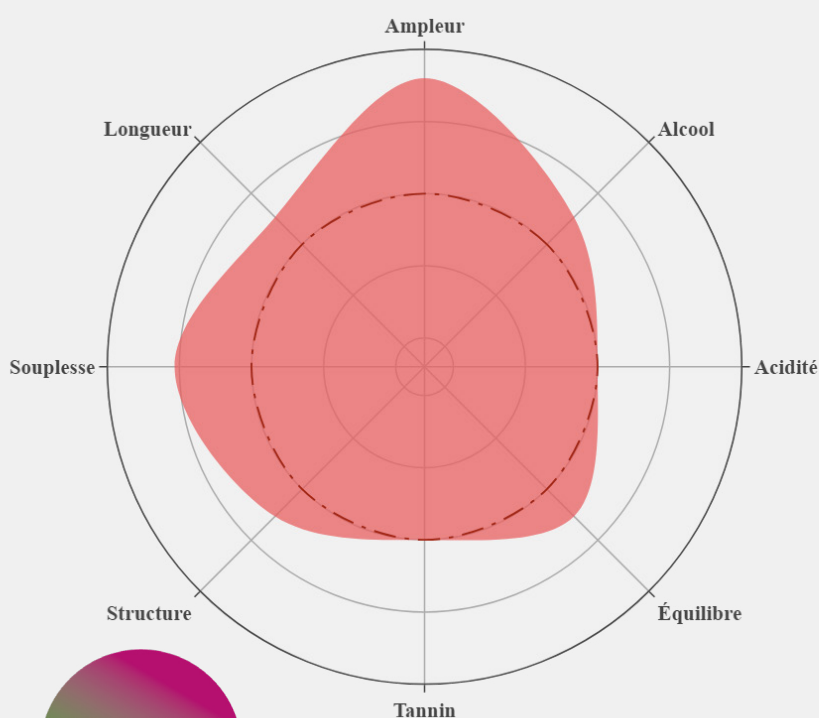
Vinification classique, macération
longue, élevage sous bois

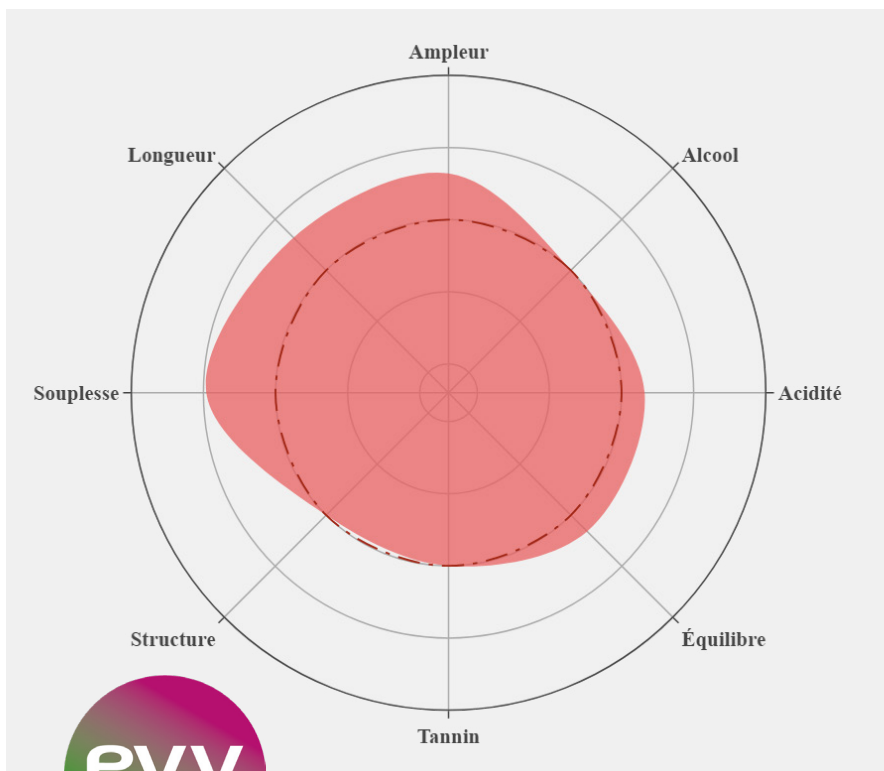
Prix conso

≈ 20,0 €

Contact

sz@lafaviere.fr





Le vigneron
Jacques JOYEUX

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



🏷️ Labels & Certifications

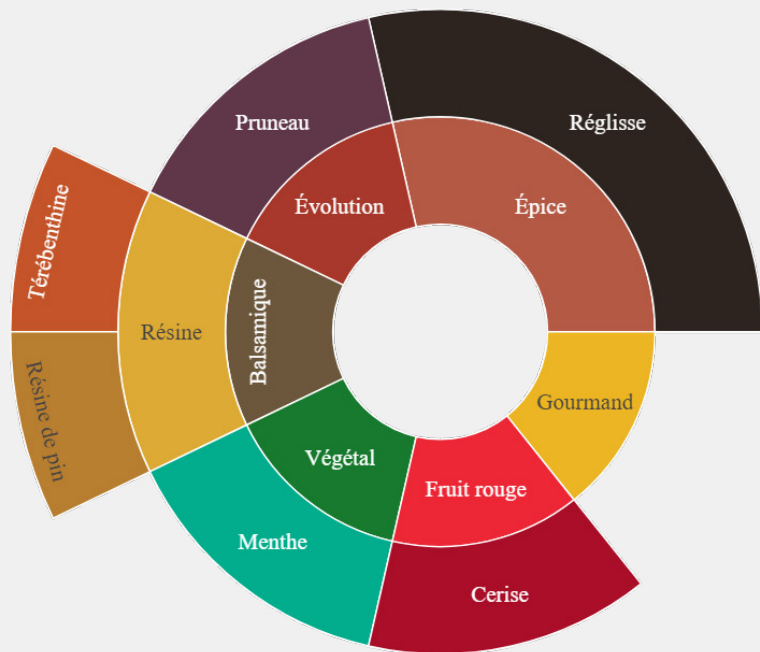
🍇 Cépage(s)
90% Malbec 10% Merlot

📍 Appellation
Bergerac

🍷 Vinification
Sélection parcellaire, cuvaison longue, élevage fûts

🏷️ Prix conso
≈ 6,0 €

📞 Contact
ch.lesgrimard@orange.fr



Le vigneron
Jacques JOYEUX

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



📄 Labels & Certifications

🍇 Cépage(s)

60% Merlot & 40% Cabernet sauvignon et franc

📍 Appellation

Bergerac

📷 Vinification

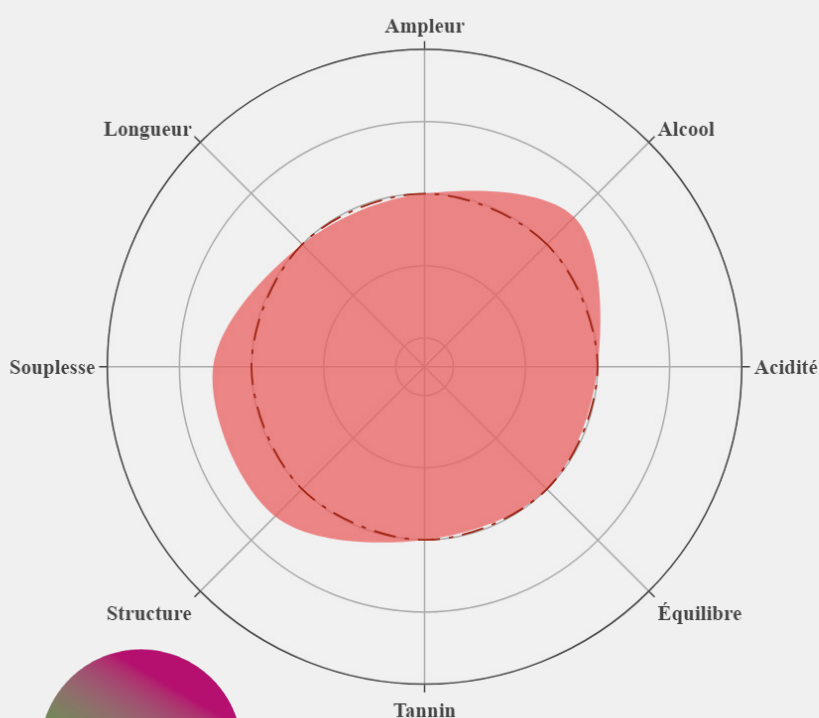
Vinification classique, macération longue, élevage en futs (30% fûts neufs)

🏷️ Prix conso

≈ 8,0 €

👤 Contact

ch.lesgrimard@orange.fr






Le vigneron
François LANDAIS

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

62 % Merlot Noir, 22 % Cabernet Franc, 16 % Cabernet Sauvignon

 Appellation

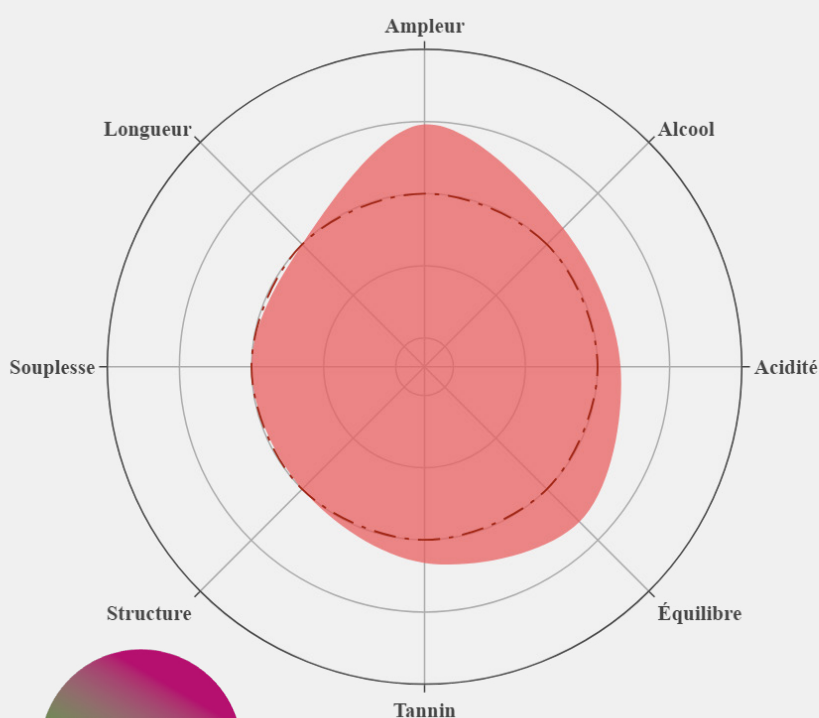
Bordeaux Supérieur

 Vinification

Vendanges mécaniques.
Macération pré-fermentation
à froid (8°C) de 3 à 6 jours,
fermentation alcoolique à basse
température.

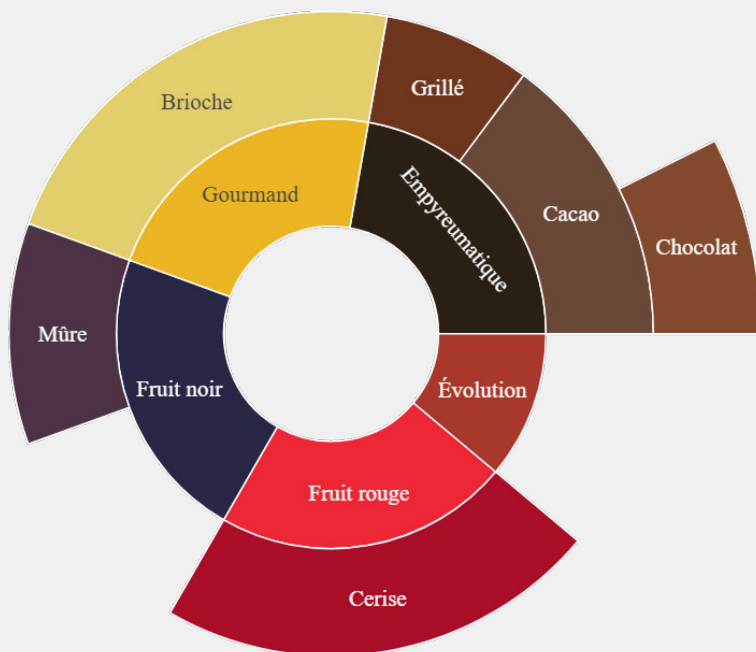
 Prix conso

≈ 9,0 €



 Contact

chateau-la-caderie@orange.fr



Le vigneron
Stanislav ZINGERENKO

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



📄 Labels & Certifications

🍇 Cépage(s)

60% Merlot & 40% Cabernet sauvignon et franc

📍 Appellation

Vin de France

📷 Vinification

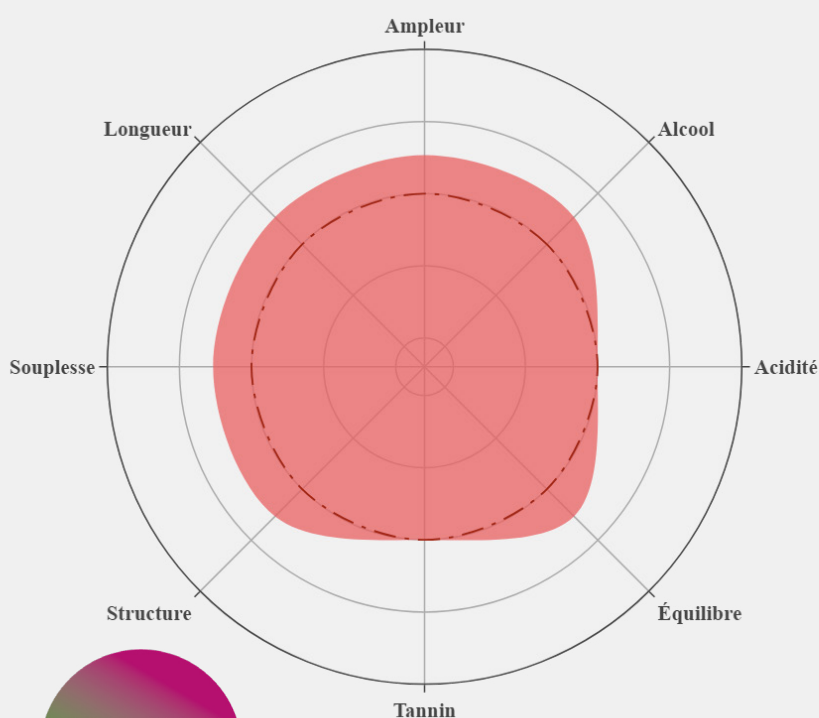
Vinification intégrale, élevage fûts neufs 15 mois

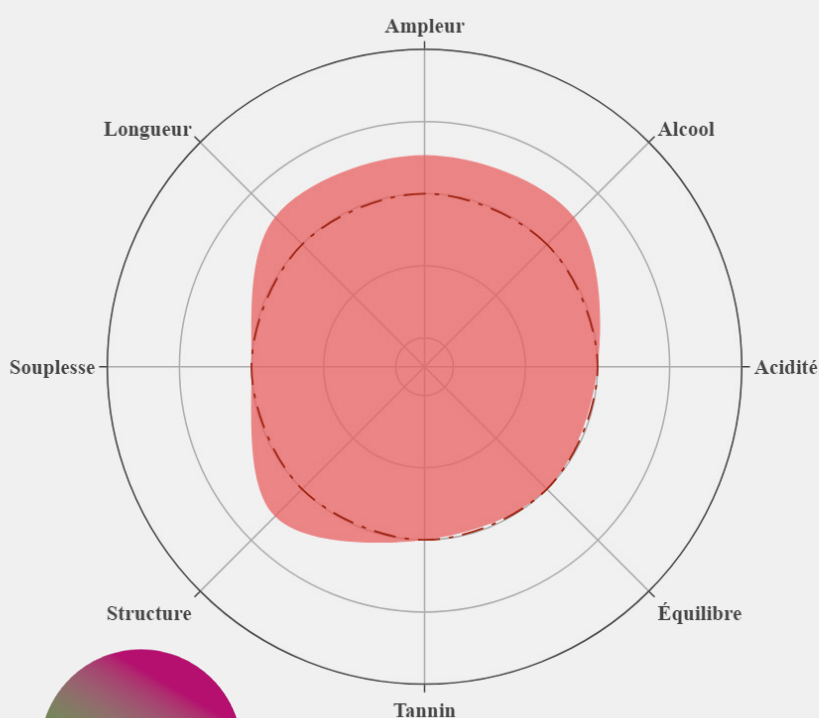
🏷️ Prix conso

≈ 95,0 €

👤 Contact

sz@lafaviere.fr





Le vigneron
Stanislav ZINGERENKO

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



📄 Labels & Certifications

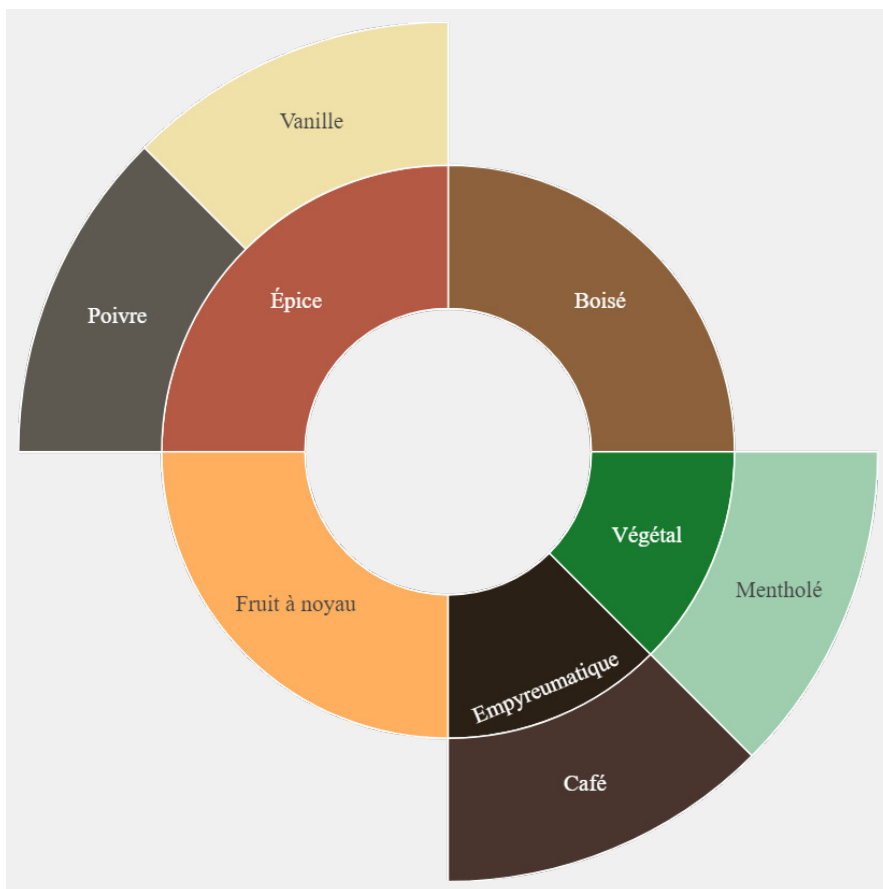
🍇 Cépage(s)
50% Merlot & 50% Cabernet franc
et sauvignon

📍 Appellation
Vin de France

📷 Vinification
Sélection parcellaire, Vinification
traditionnelle, macération longue,
élevage sous bois

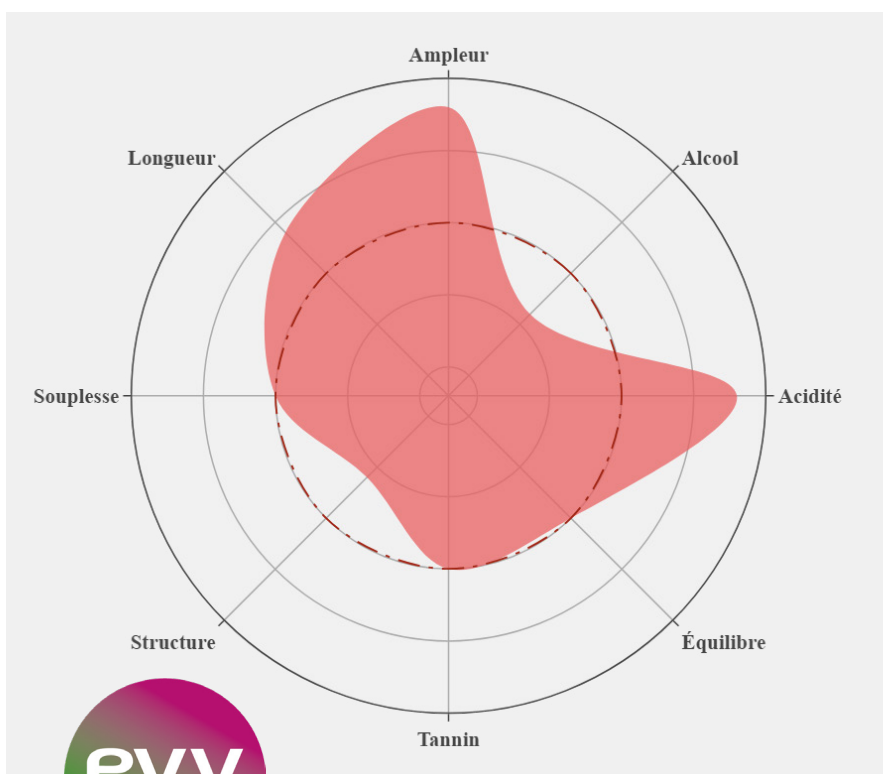
🏷️ Prix conso
≈ 42,0 €

👤 Contact
sz@lafaviere.fr



Le vigneron
Frédéric DUBOIS

Suivi par
Marie Noelle
BLAY



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
70% Merlot, 25% Cabernet franc
& 5% Malbec

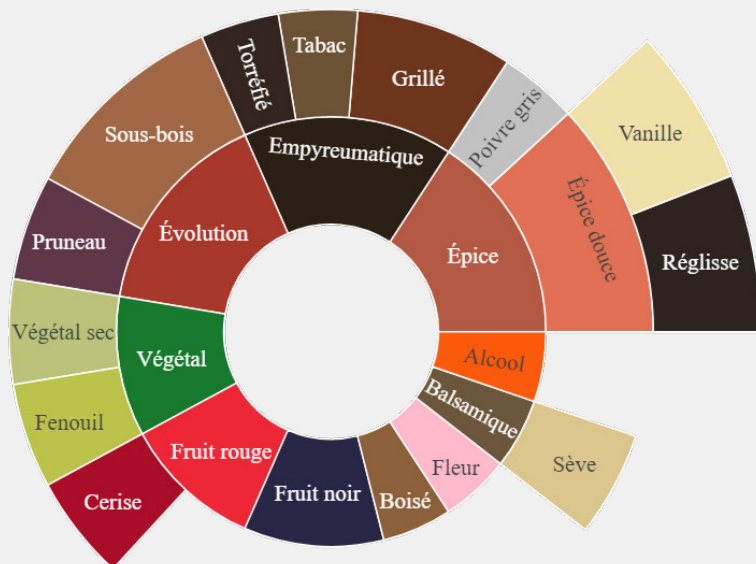
📍 Appellation
Castillon Côtes de Bordeaux

🍷 Vinification
Vinification classique, macération
longue, élevage sous bois

🏷️ Prix conso
≈ 13,1 €

📧 Contact
chateaudebelcier@orange.fr







Le vigneron
Frédéric DUBOIS


Suivi par
Marie Noelle
BLAY





 Labels & Certifications
HVE

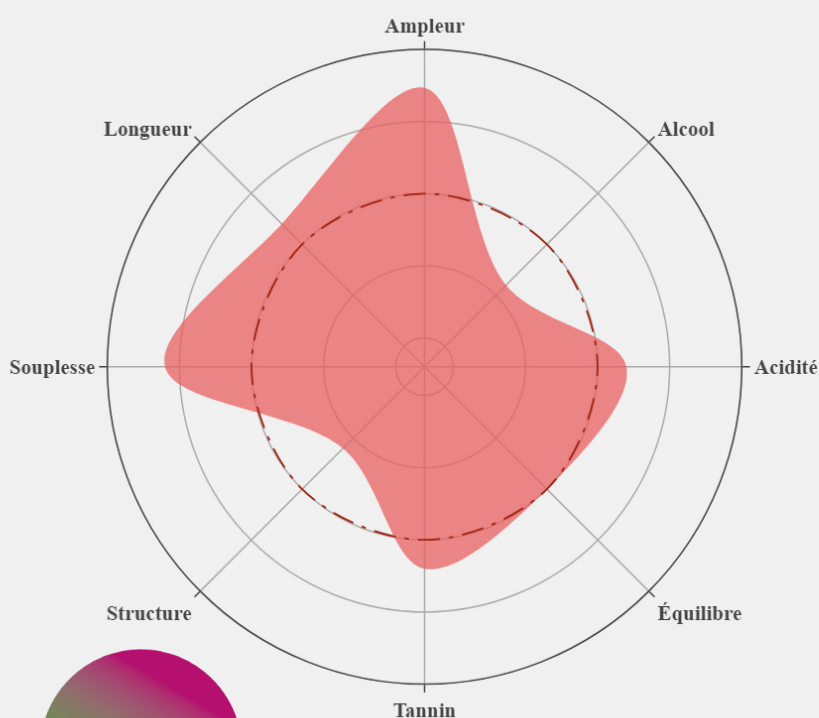
 Cépage(s)
80% Merlot & 20% Cabernet franc

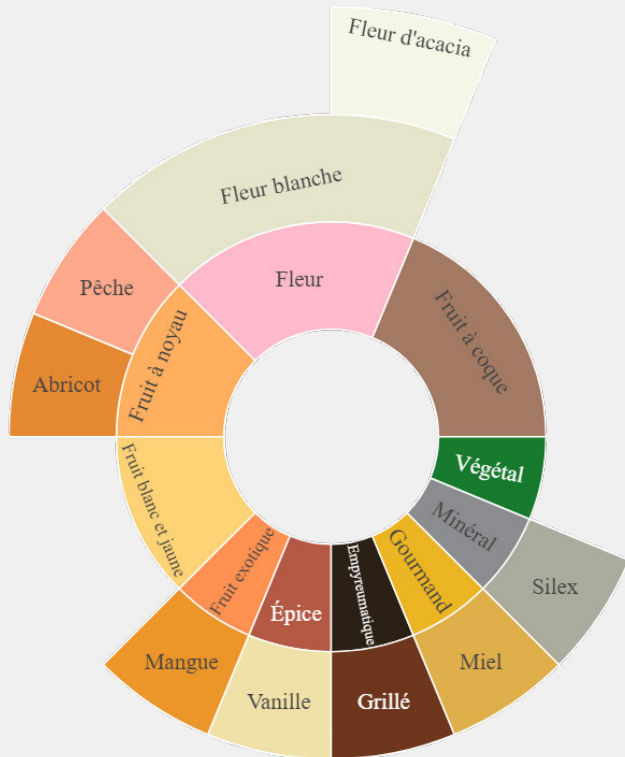
 Appellation
Castillon Côtes de Bordeaux

 Vinification
Sélection parcellaire, élevage 18
mois en fûts neufs

 Prix conso
≈ 29,0 €

 Contact
chateaubelcier@orange.fr





Le vigneron
Charles BLANC

Suivi par
Patricia GUERY



Labels & Certifications
BIO

Cépage(s)

40% Muscadelle, 20% Chenin,
20% Sémillon & 20% Sauvignon
blanc et gris

Appellation

Bergerac

Vinification

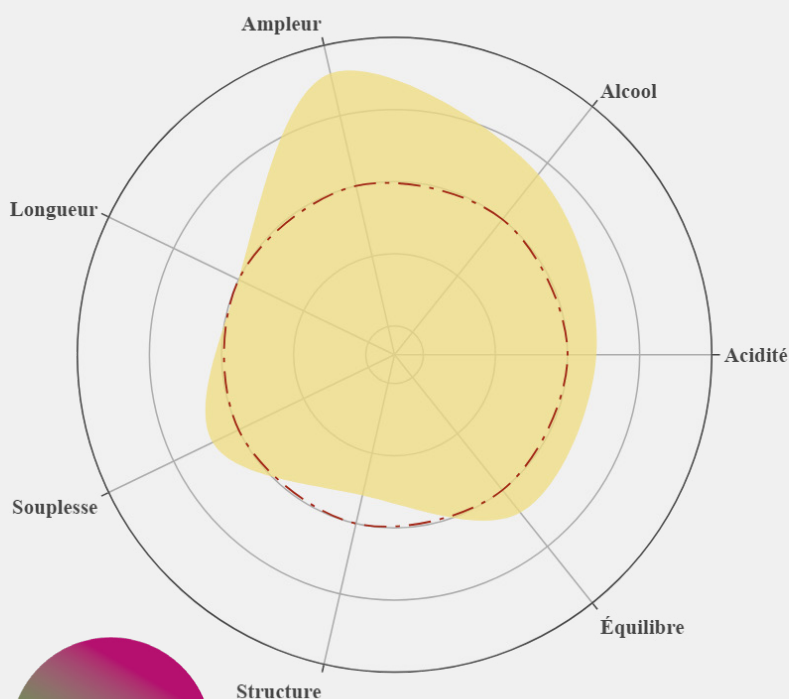
Récolte manuelle et fermentation
en barriques par cépage

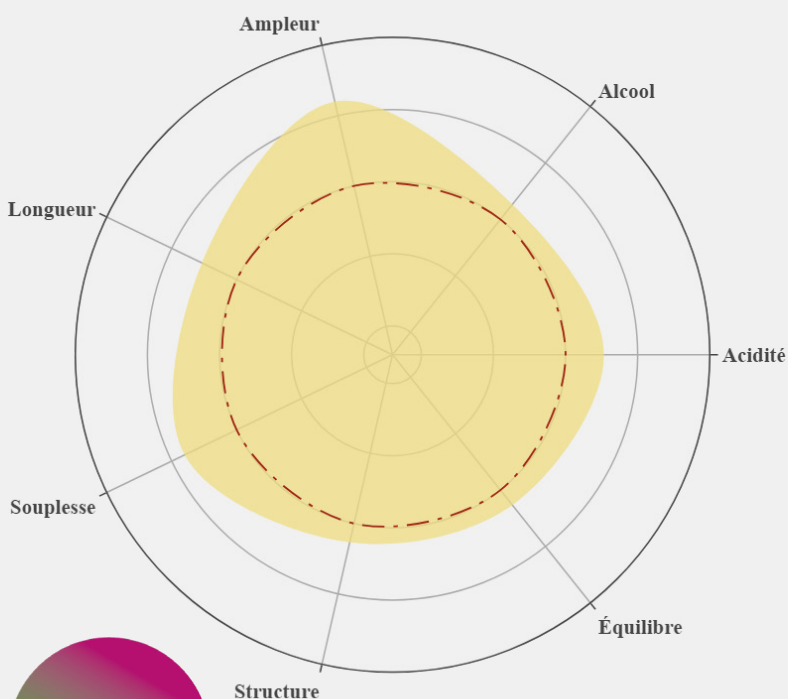
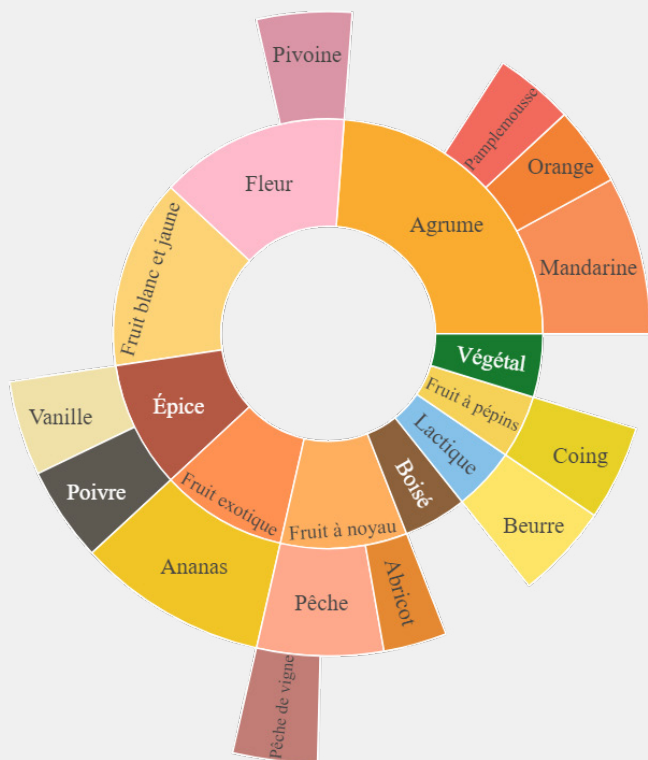
Prix conso

≈ 18,0 €

Contact

info@chateau-montplaisir.fr






Le vigneron

David NOTTINGHEIN et Mathieu SIMON

Suivi par
Patricia GUERY



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

55% Sauvignon gris, 25%
Sauvignon blanc, 10% Chenin &
10% Sémillon

 Appellation

Bergerac

 Vinification

Vendange manuelle, vinification
et élevage en fûts de 300L par
cépage

 Prix conso

≈ 22,0 €

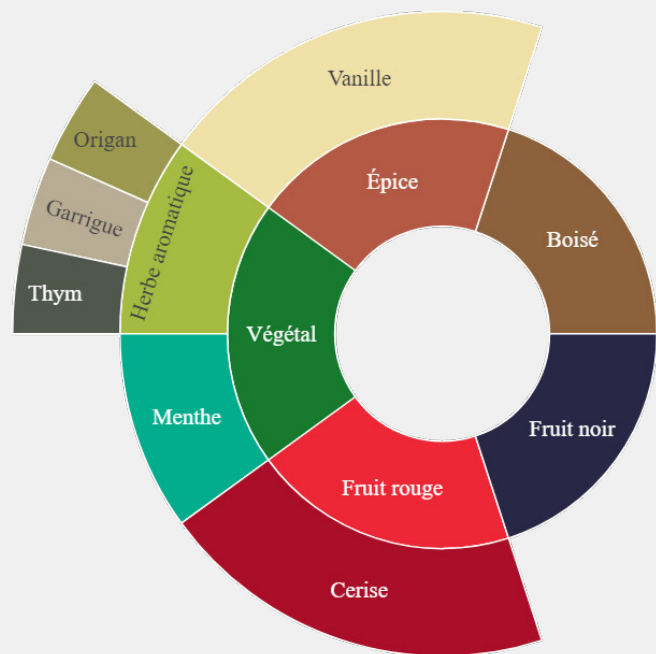
 Contact

contact@domainedecombet.com



CHÂTEAU PIQUE-SÈGUE

Anima Vitis 2018





Directeur d'exploitation
Marc CATTEAUX


Suivi par
Patricia GUERY




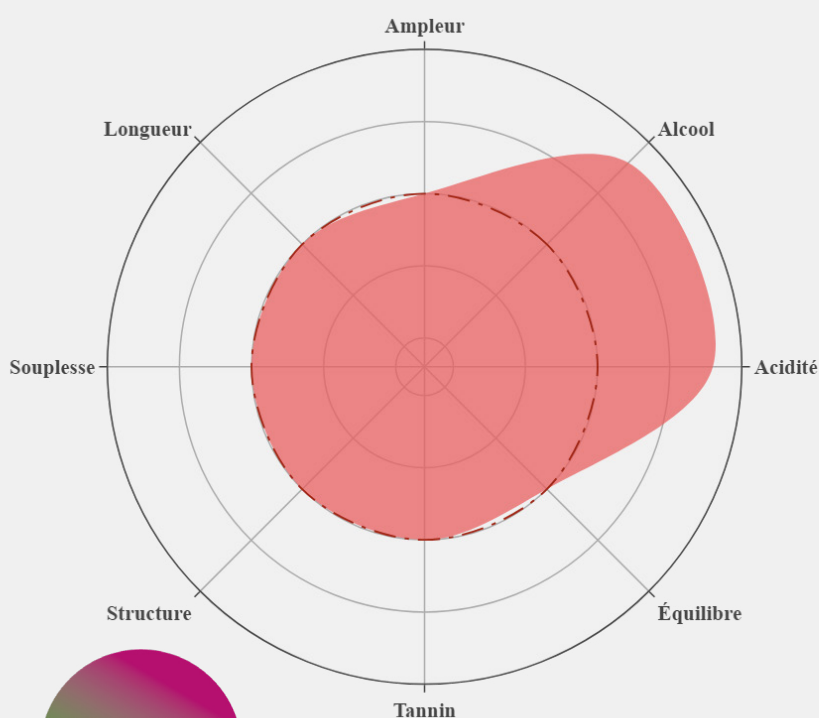
 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
80% Merlot & 20% Cabernet
sauvignon

 Appellation
Montravel

 Vinification
Sélection parcellaire, élevage 15
mois en fûts de chêne français

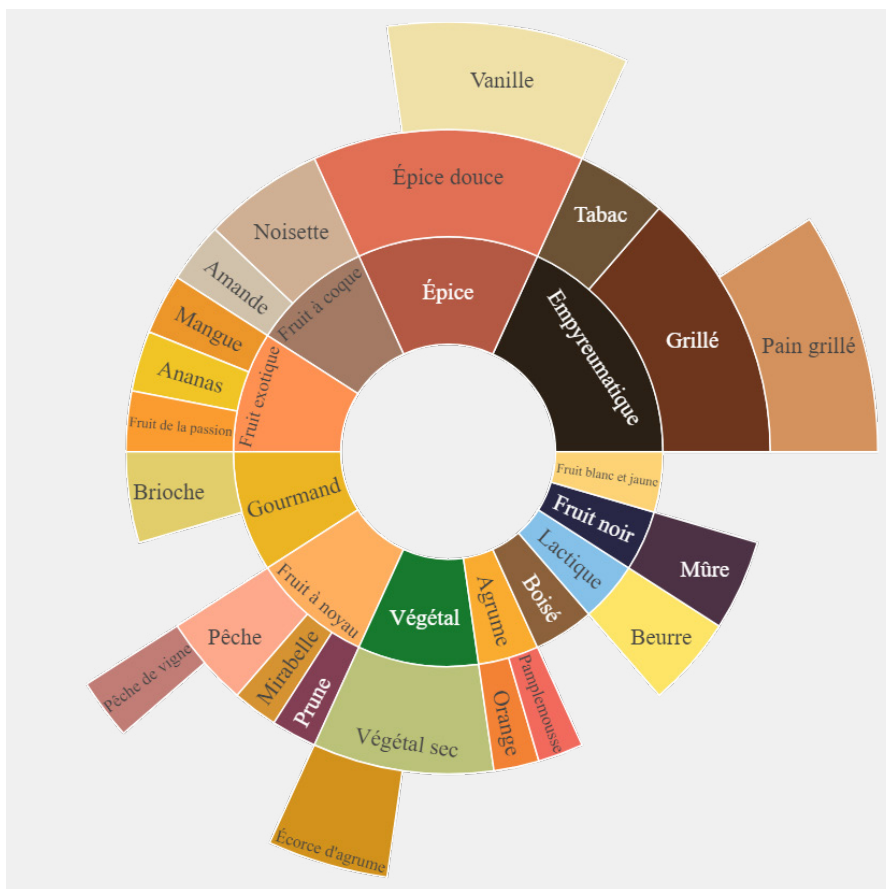
 Prix conso
≈ 18,0 €



 Contact

infos@chateau-pique-segue.fr





Directrice d'exploitation
Lise SDIRAC

Suivi par
Patricia GUERY



🏷️ Labels & Certifications
HVE

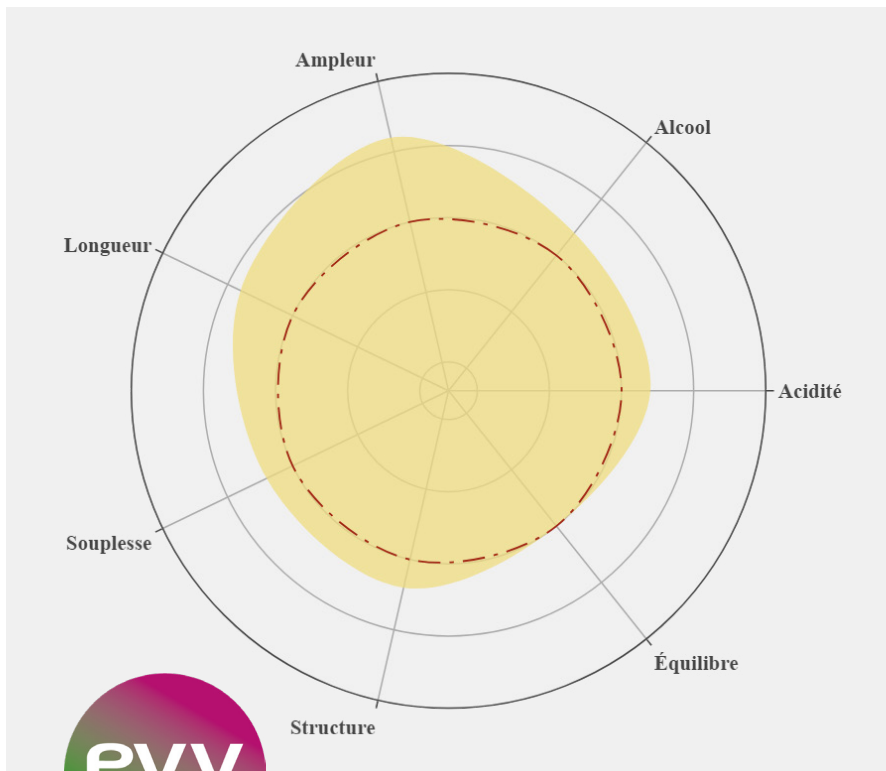
🍇 Cépage(s)
Sauvignon blanc et gris

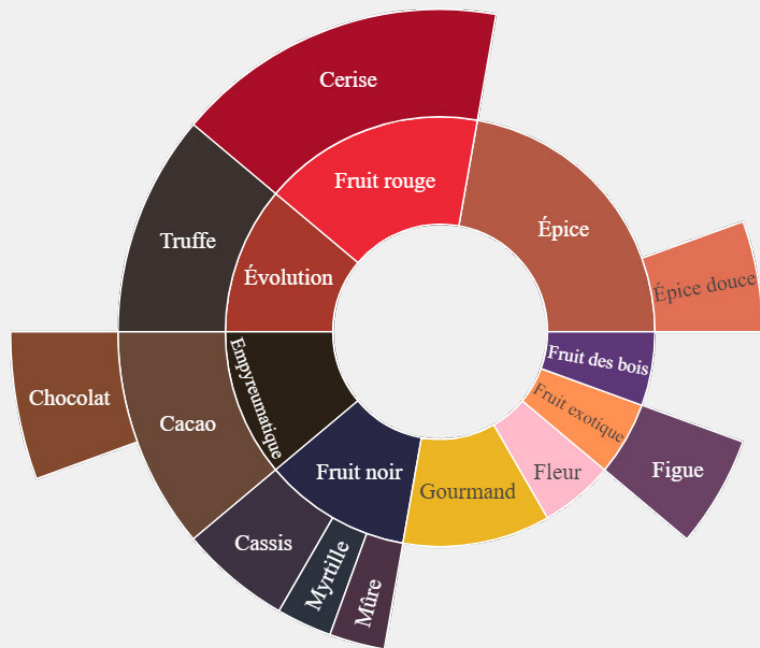
📍 Appellation
Bergerac

🍷 Vinification
Récolte manuelle, fermentation et élevage 12 mois en fûts

🏷️ Prix conso
≈ 24,0 €

👤 Contact
lise@verdots.com





Le vigneron
Axelle et Olivier MAYET

Suivi par
Patricia GUERY



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
Merlot

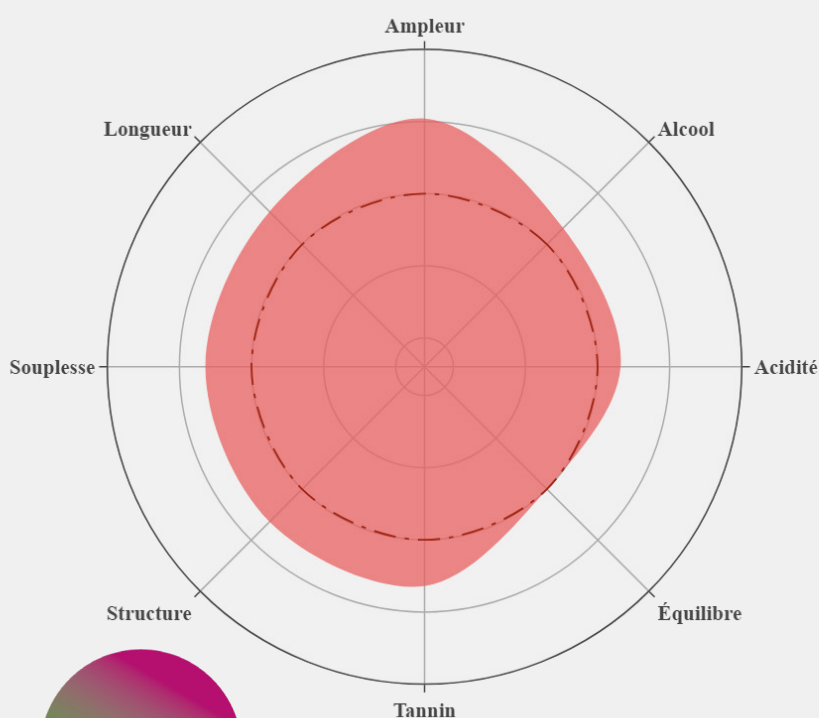
📍 Appellation
Bergerac

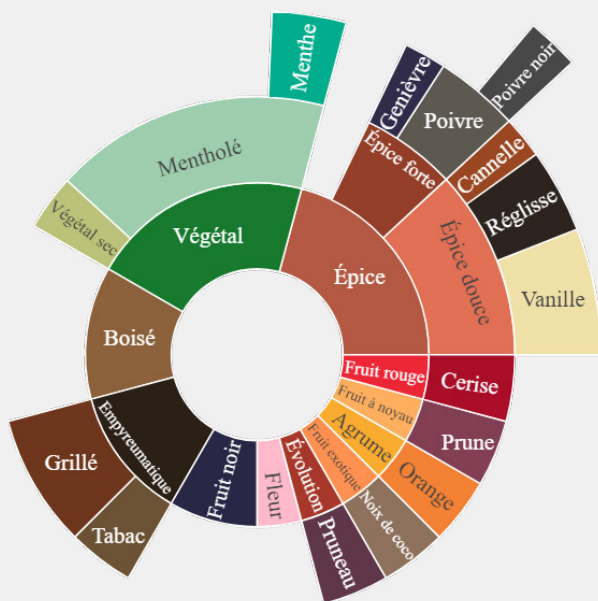
🍷 Vinification
Pigeage et macération longue,
pas de bois

🏷️ Prix conso
≈ 8,0 €

👤 Contact

axellemayetpro@gmail.com






Le vigneron
David NOTTINGHEIN et Mathieu SIMON

Suivi par
Patricia GUERY



 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)

90% Cabernet franc & 10% Merlot

 Appellation

Bergerac

 Vinification

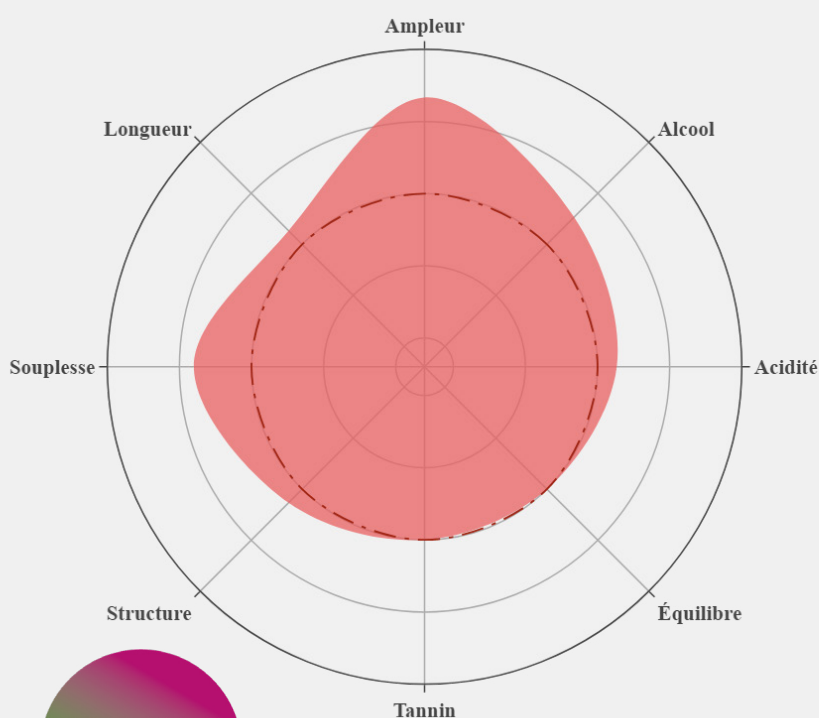
Vendange manuelle, vinification et élevage en fûts de 300L pendant 18 mois

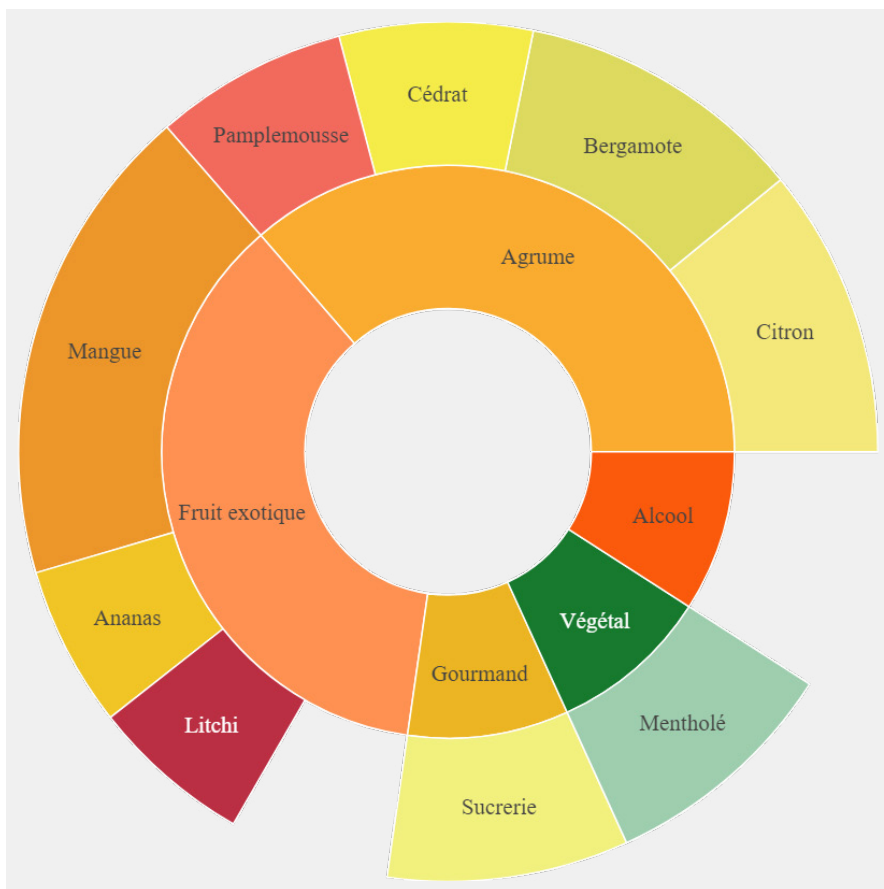
 Prix conso

≈ 22,0 €

 Contact

contact@domainedecombet.com





Le vigneron
Jean-Paul HEMBISE

Suivi par
Patricia GUERY



Labels & Certifications

Cépage(s)

95% Sauvignon gris & 5%
Sémillon

Appellation

Monbazillac

Vinification

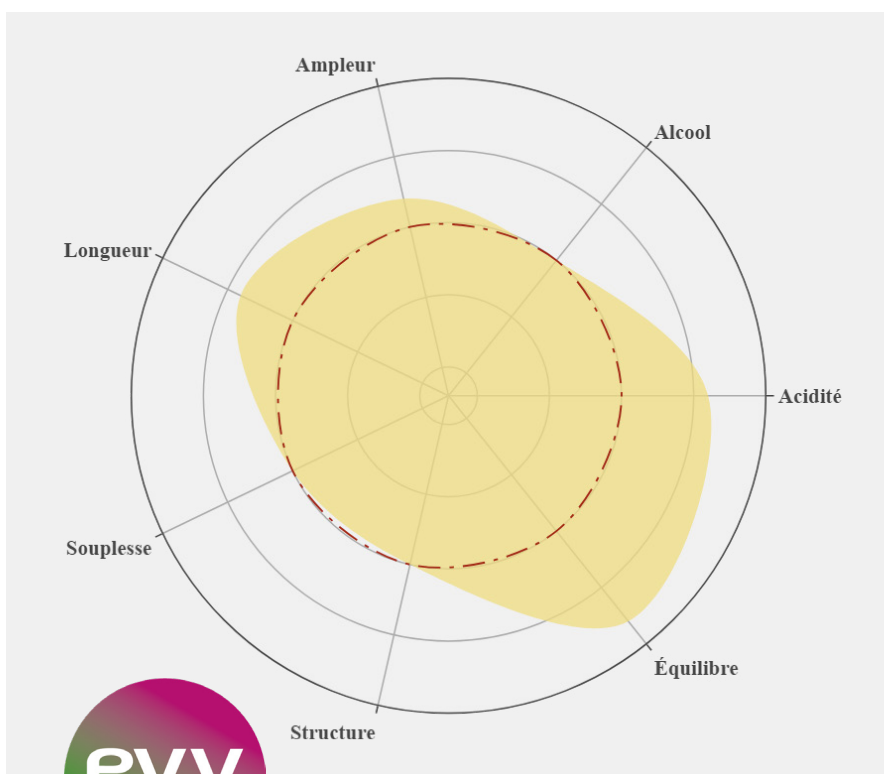
Passerillage et mutage vers 80 g/l
de sucres

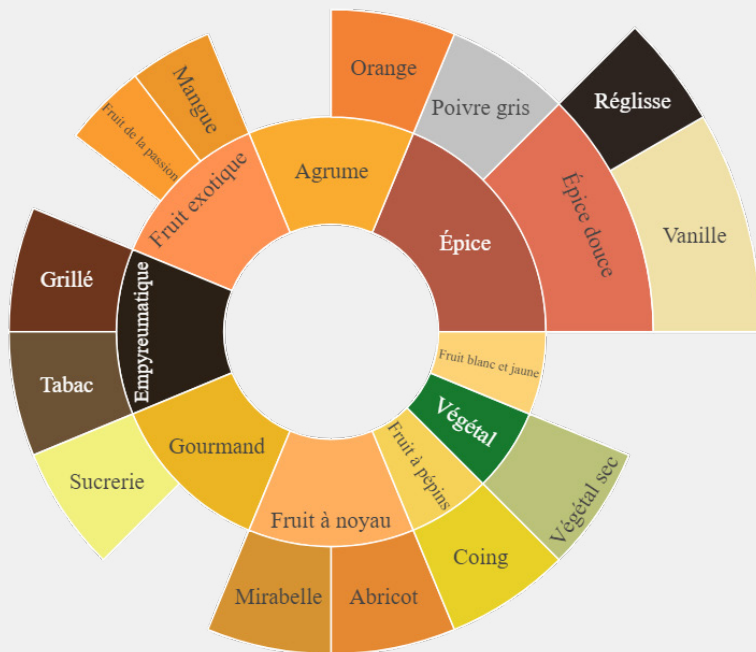
Prix conso

≈ 19,5 €

Contact

contact@chateau-montdoyen.com






Le vigneron
Franck DECOUROUX

Suivi par
Patricia GUERY



 Labels & Certifications
en conversion BIO

 Cépage(s)

70% Sémillon & 30% Muscadelle

 Appellation

Rosette

 Vinification

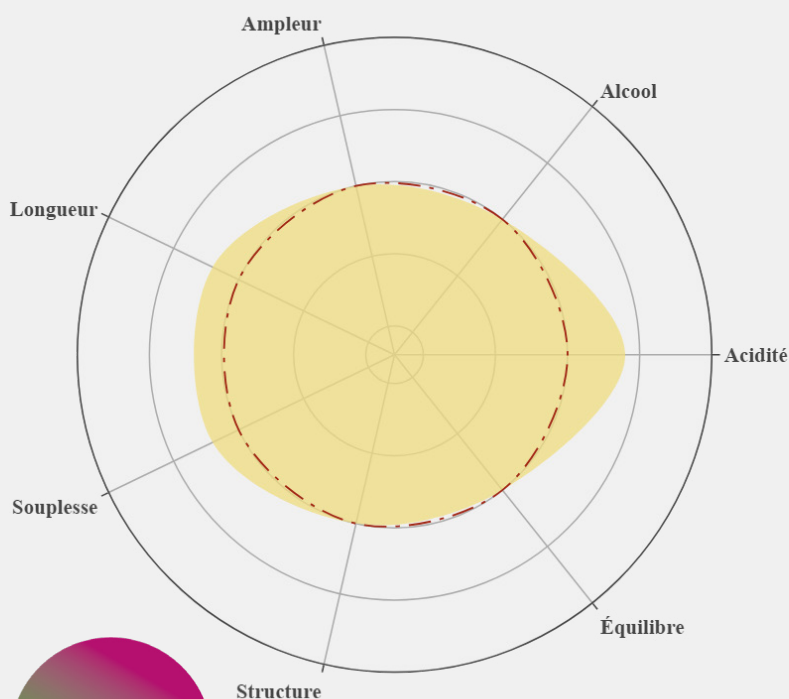
Elevage en fût pendant 1 an

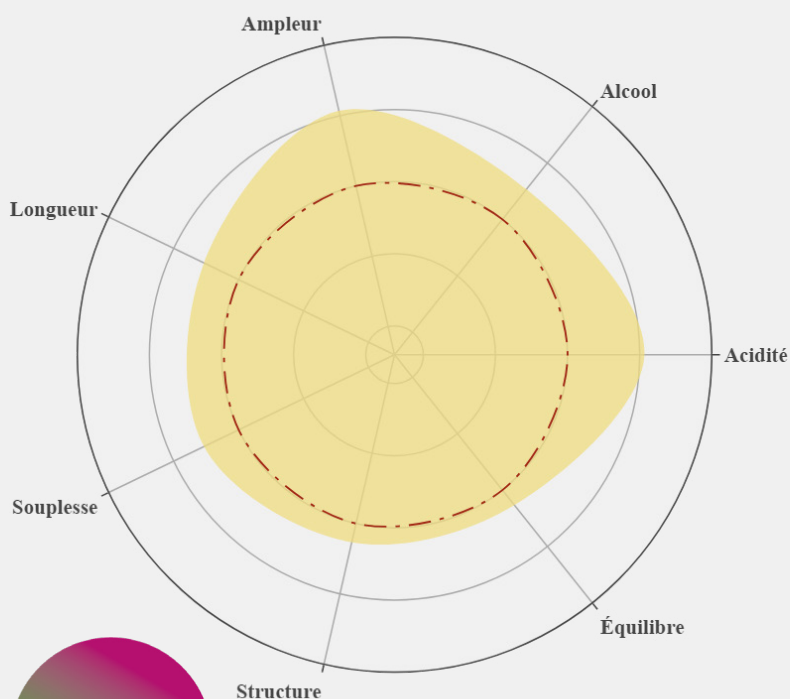
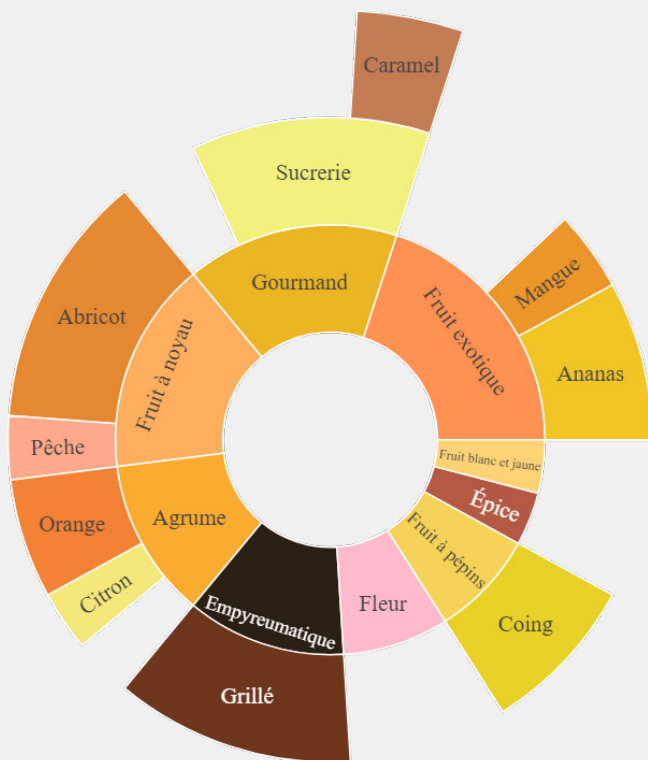
 Prix conso

≈ 16,0 €

 Contact

chateau.peyrel@orange.fr






Le vigneron

Anthony CASTAING

Suivi par
Patricia GUERY



 Labels & Certifications
en conversion BIO

 Cépage(s)

Sémillon, Sauvignon & Muscadelle

 Appellation

Monbazillac

 Vinification

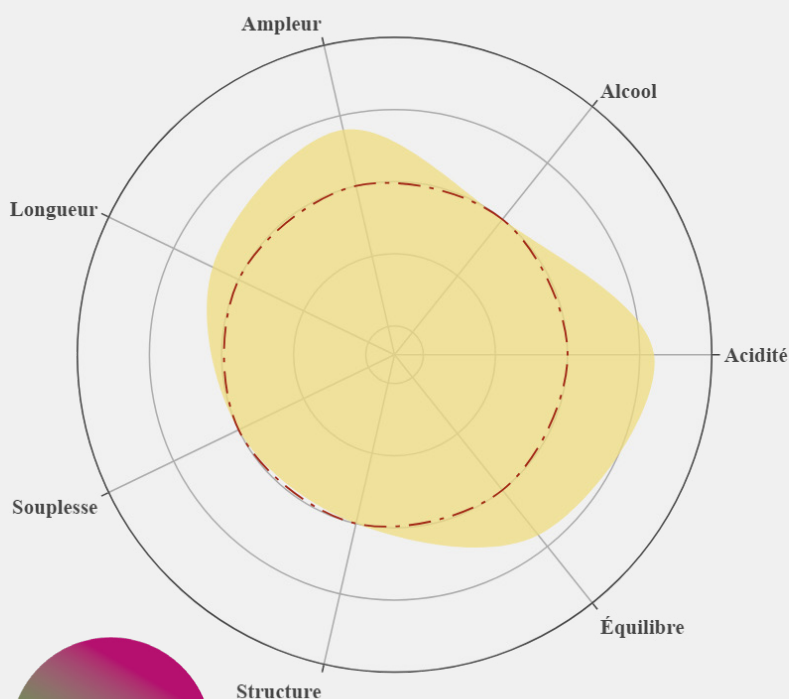
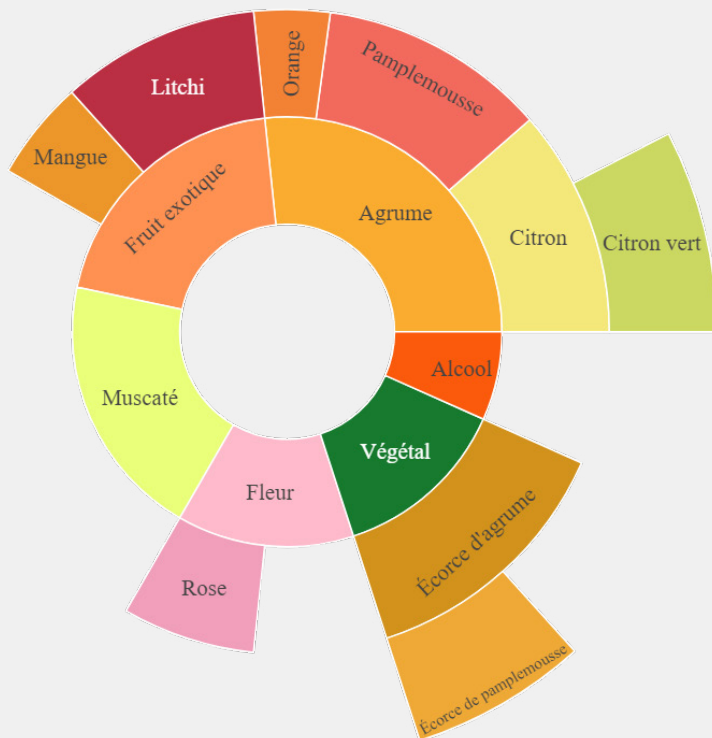
Sélection des meilleures cuves

 Prix conso

≈ 9,5 €

 Contact

castaing@grangeneuve.fr





Le vigneron


Anthony CASTAING


Suivi par
Patricia GUERY




 Labels & Certifications
en conversion BIO

 Cépage(s)
Muscaris & Sauvignier gris

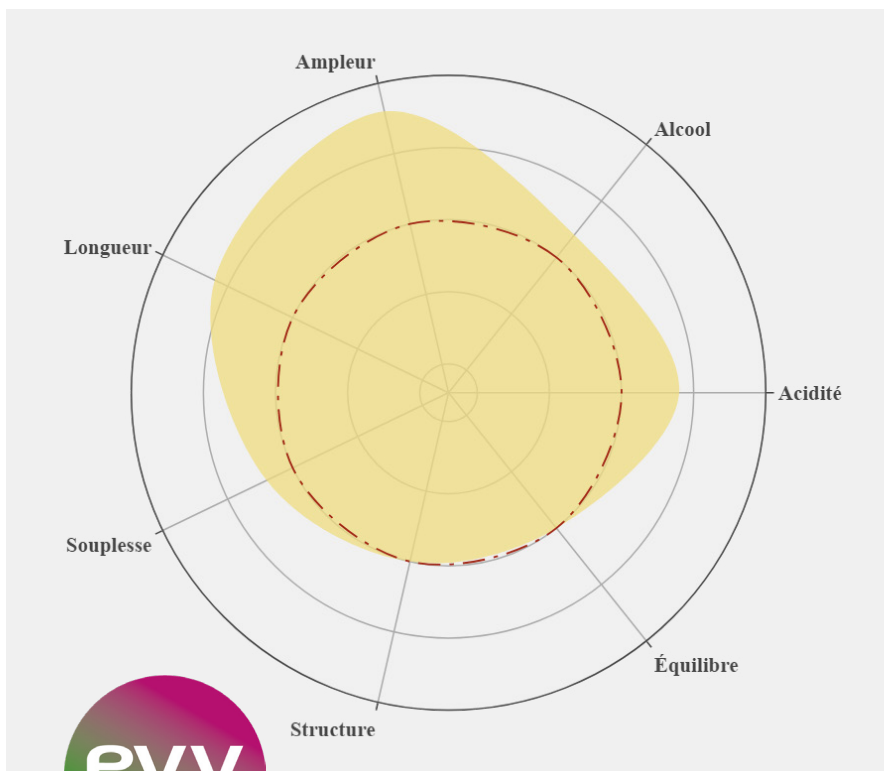
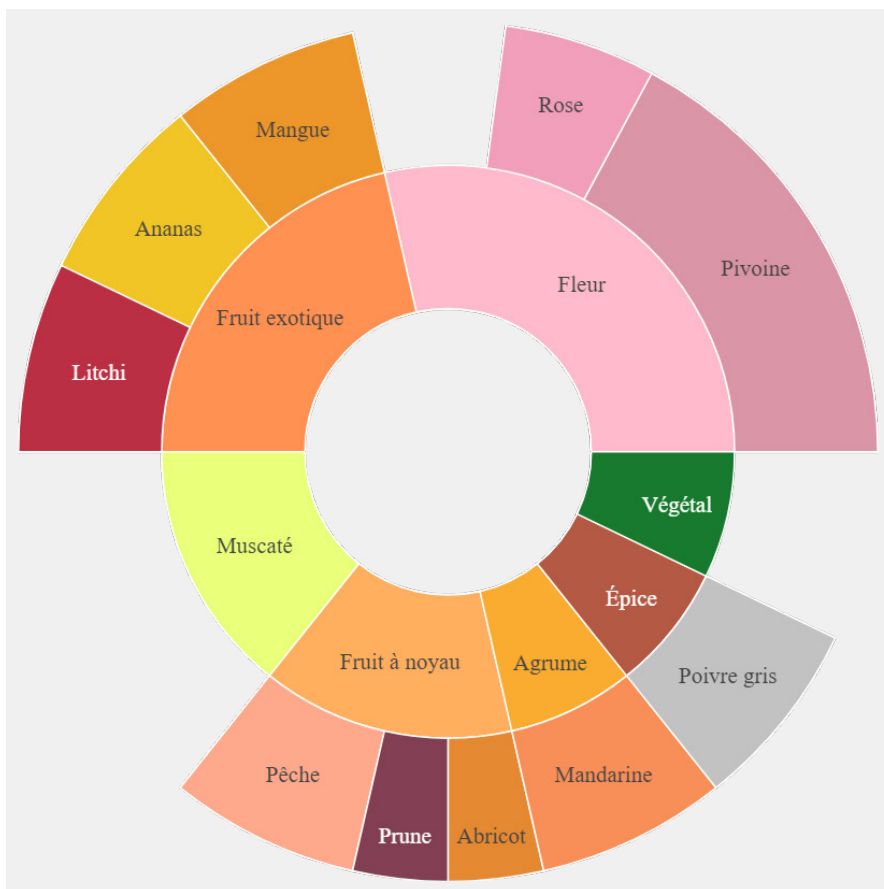
 Appellation
IGP Périgord

 Vinification
Elaboré à partir de cépages
résistants

 Prix conso
≈ 8,5 €

 Contact

castaing@grangeneuve.fr



Le vigneron
Gaëlle REYNOU

Suivi par
Patricia GUERY



Labels & Certifications
BIO

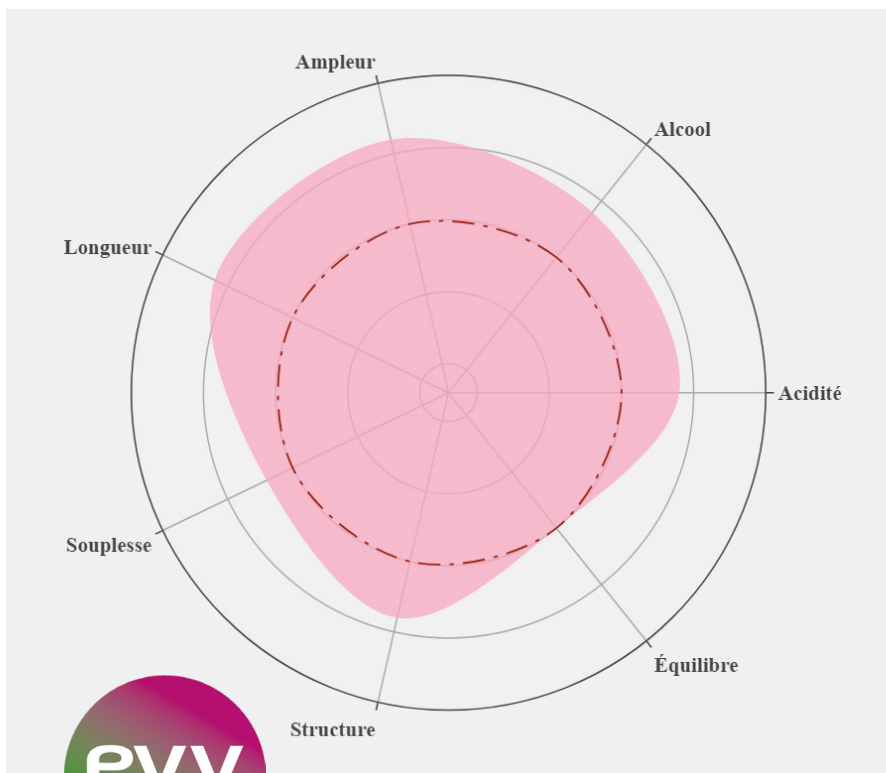
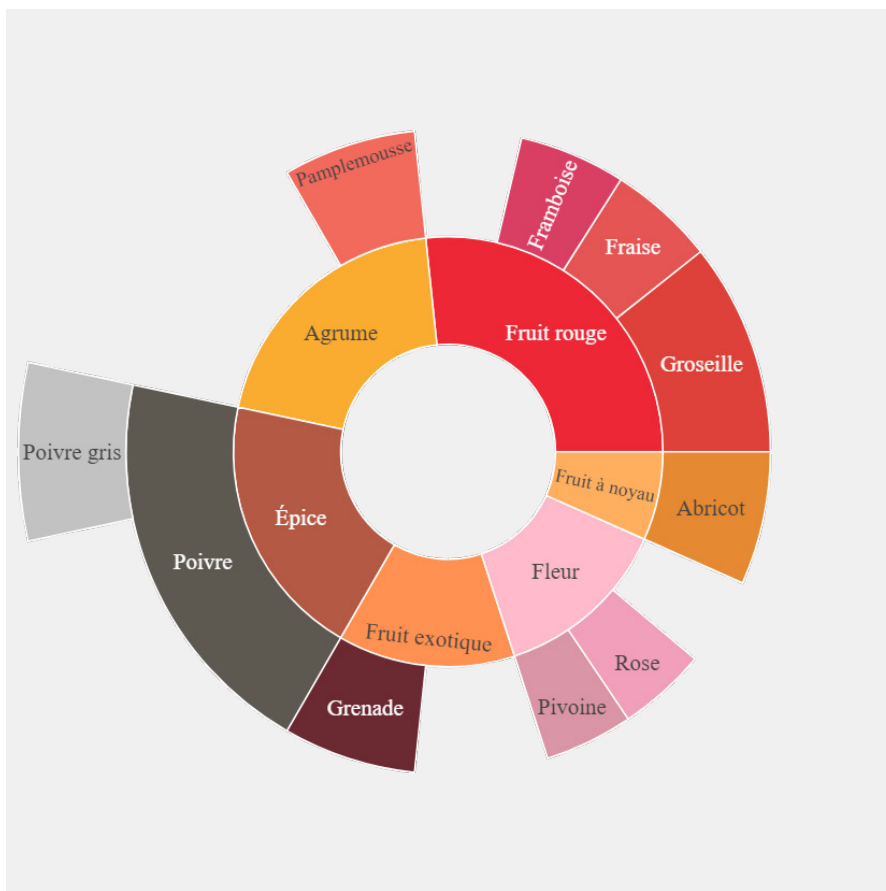
Cépage(s)
100% Muscadelle

Appellation
IGP Périgord

Vinification
Vinification et élevage sur lies
barriques de 2 vins

Prix conso
≈ 9,0 €

Contact
contact@domainedeperreau.com



Le vigneron
Emmanuelle et David FOURTOUT

Suivi par
Patricia GUERY



Labels & Certifications

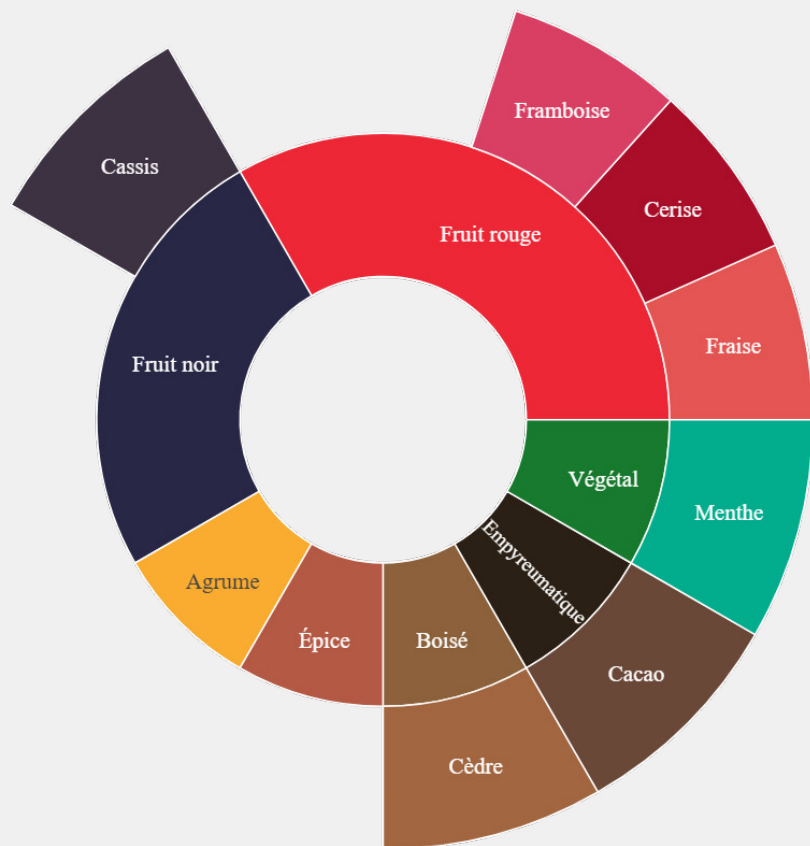
Cépage(s)
Malbec, Merlot & Cabernet franc

Appellation
Bergerac

Vinification
Pressurage direct

Prix conso
≈ 9,0 €

Contact
davidfourtout24@gmail.com



Le vigneron
Jean-Marc et Thierry PIAZZETTA

Suivi par
Patricia GUERY



📄 Labels & Certifications
HVE

🍇 Cépage(s)
98% Merlot & 2% Malbec

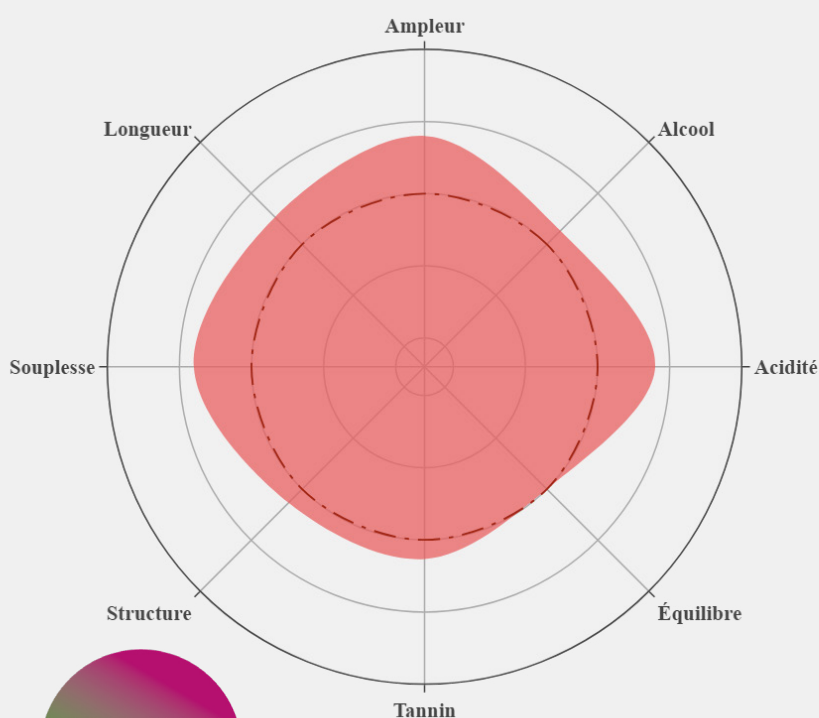
📍 Appellation
Bergerac

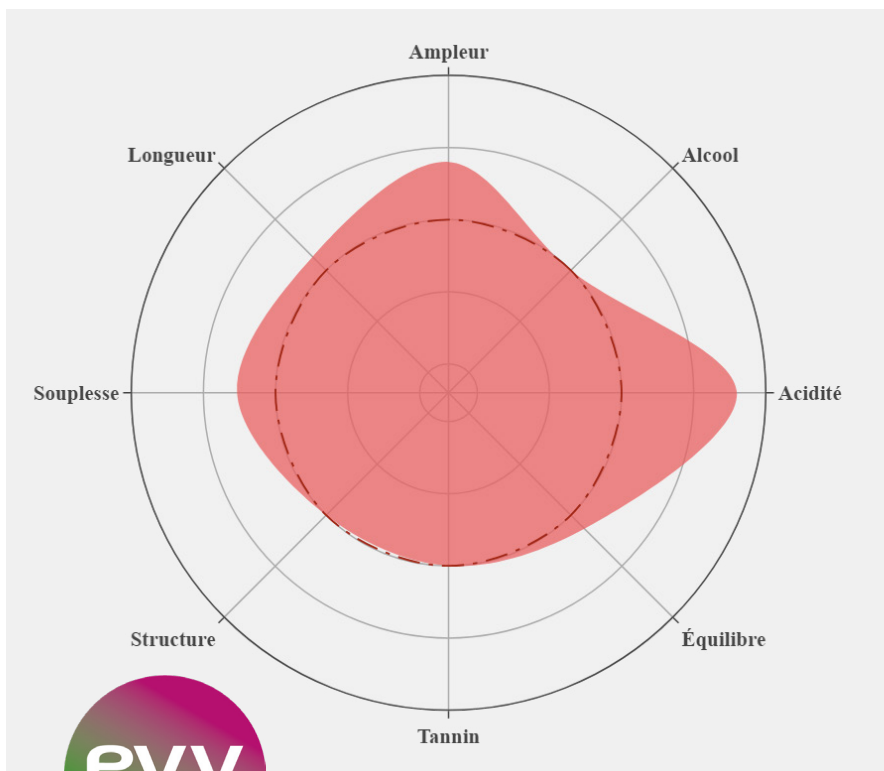
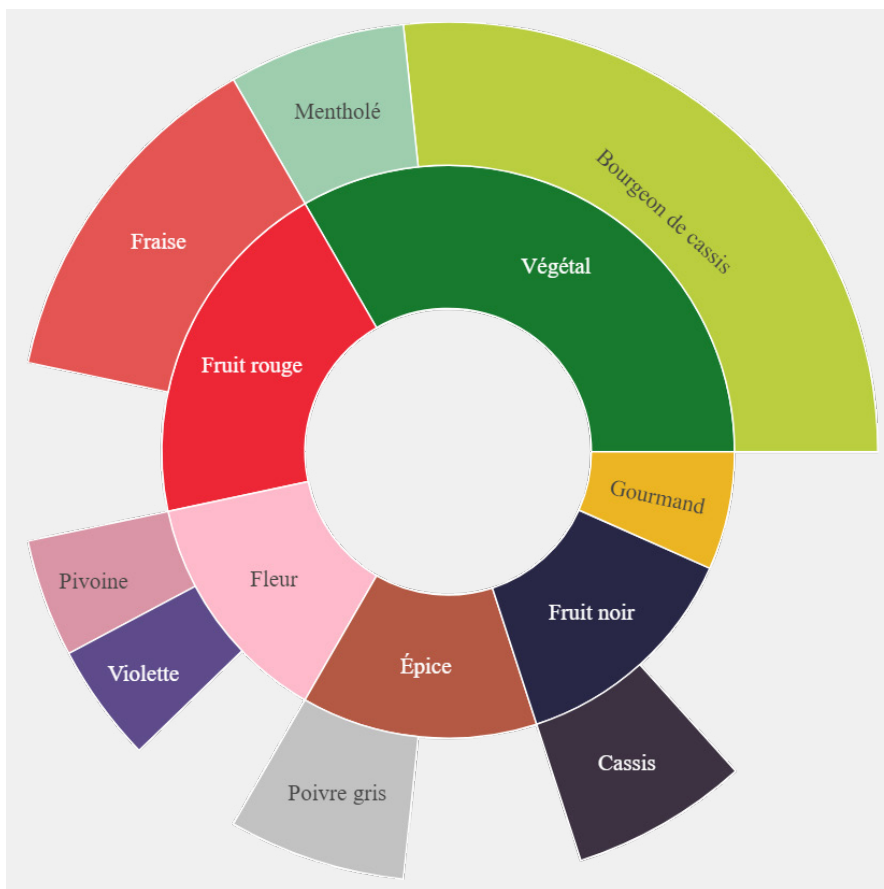
🍷 Vinification
Ecoulage en début de
fermentation, vendanges fruits
frais

🏷️ Prix conso
≈ 5,0 €

📞 Contact

lesbrandeaux@gmail.com







Le vigneron
Blandine et François-Xavier LESOT


Suivi par
Patricia GUERY





 **Labels & Certifications**

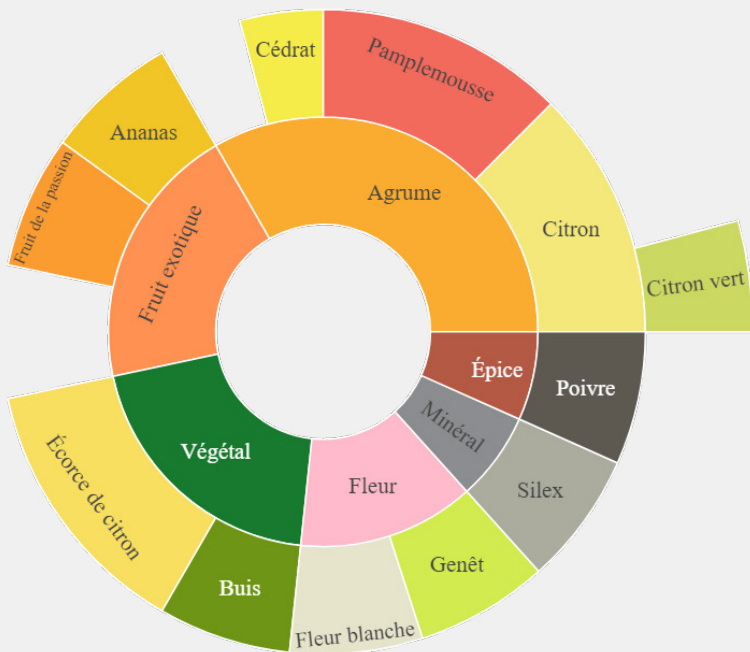
 **Cépage(s)**
60% Malbec & 40% Merlot

 **Appellation**
IGP Périgord

 **Vinification**
Récolte en fruits frais et écoulage en cours de fermentation

 **Prix conso**
≈ 9,0 €

 **Contact**
fxlesot@farciesdupech.fr



Le vigneron
Héloïse PACAUD

Suivi par
Sébastien
ETIENNE



 Labels & Certifications

 Cépage(s)

80% Cabernet Franc, 20%
Sauvignon

 Appellation

Boisson effervescente à base de
vin blanc français

 Vinification

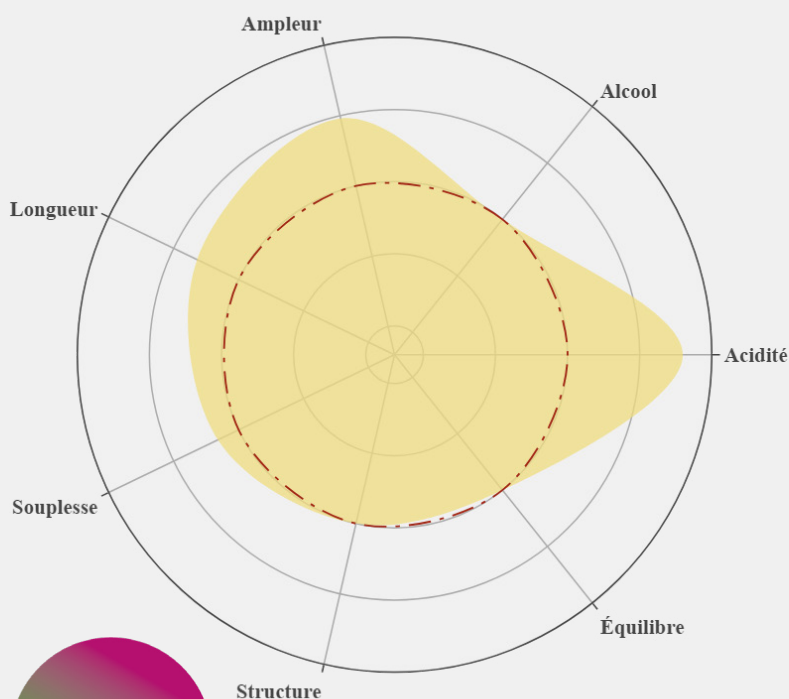
Vin sans alcool

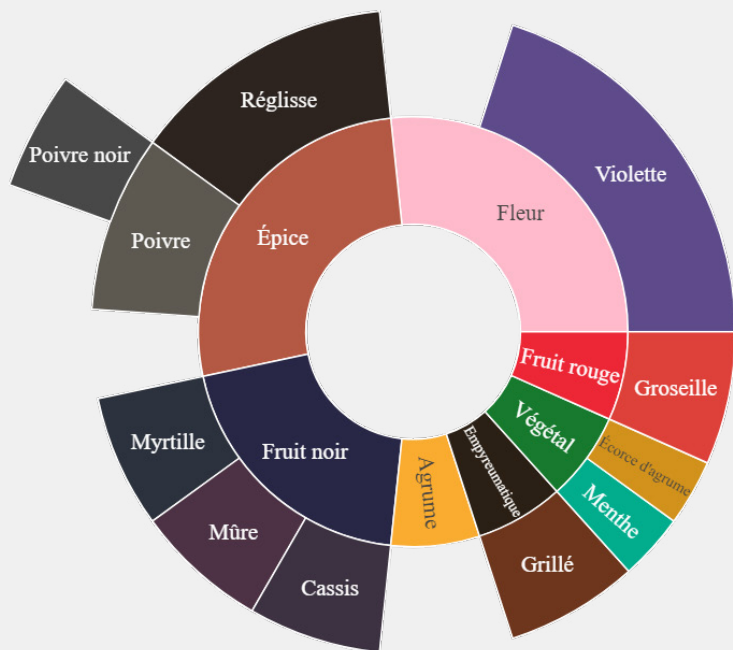
 Prix conso

≈ 8,9 €

 Contact

rose.marie@cave-de-monsegur.com





Le vigneron
Guillaume CLEMENCEAU

Suivi par
Sébastien
ETIENNE



Labels & Certifications
HVE

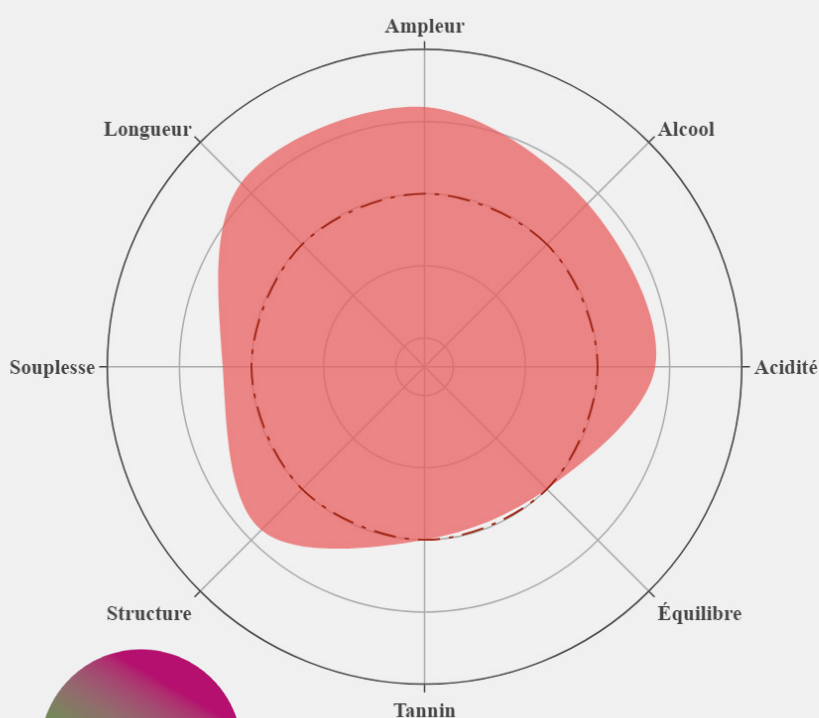
Cépage(s)
Petit verdot

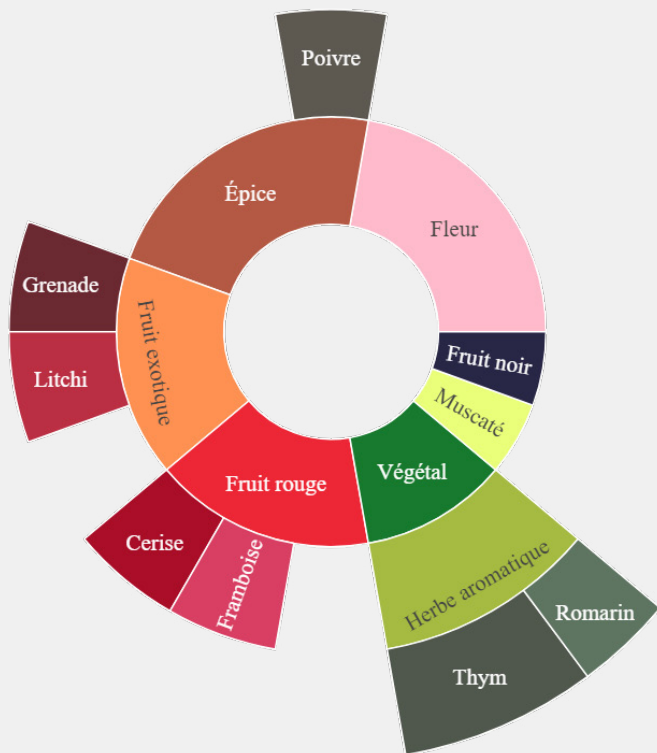
Appellation
Bordeaux Supérieur

Vinification
Macération pré-fermentaire à froid,
remontages très doux, élevage en
cuves ciment

Prix conso
≈ 7,0 €

Contact
earlguillaumeclemenceau@orange.fr






Le vigneron
Guillaume CLEMENCEAU


Suivi par
Sébastien
ETIENNE




 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)
Grenache

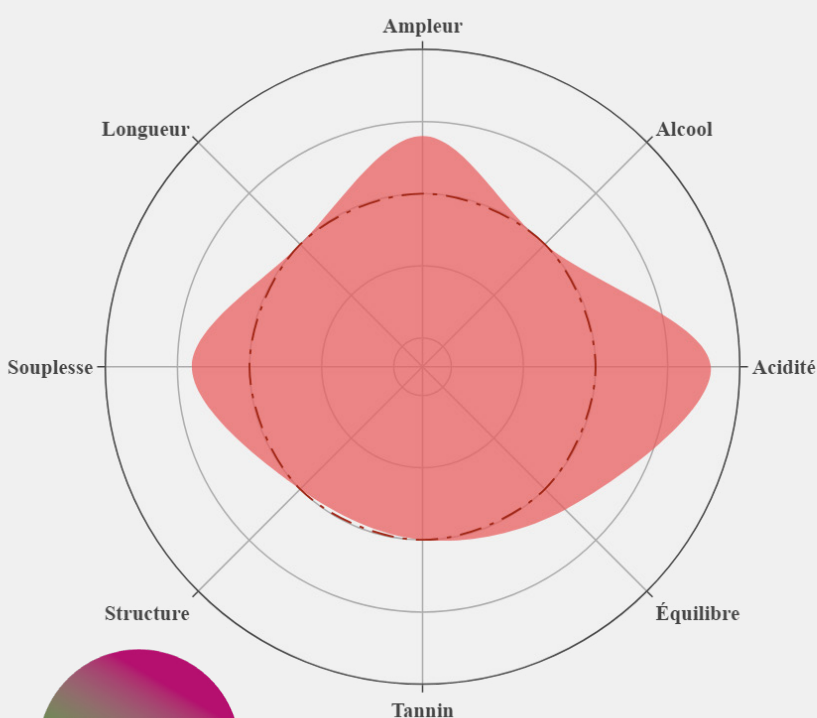
 Appellation
Vin de France

 Vinification
Récolte mécanique avec tri embarqué, vinification avec pigeage, extraction douce et macération longue, élevage sur lies en cuves inox

 Prix conso
≈ 9,0 €

 Contact

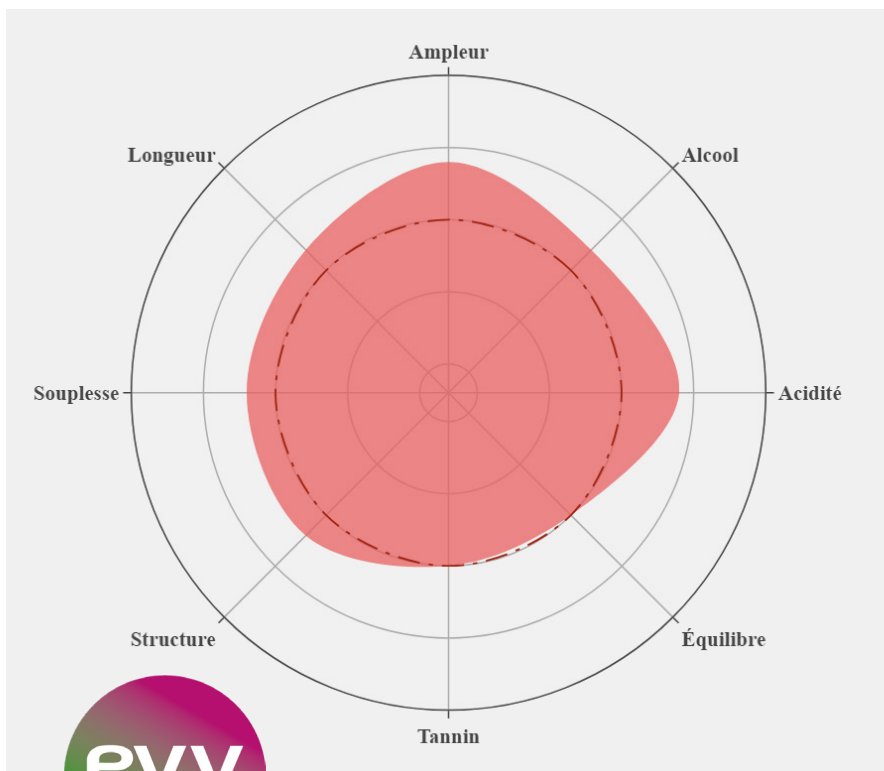
earguillaumeclemenceau@orange.fr





DOMAINE BAUDON

Red is Hot 2023



Le vigneron
Marine et Clément BAUDON

Suivi par
Sébastien
ETIENNE



Labels & Certifications
BIO

Cépage(s)
Merlot

Appellation
Vin de France

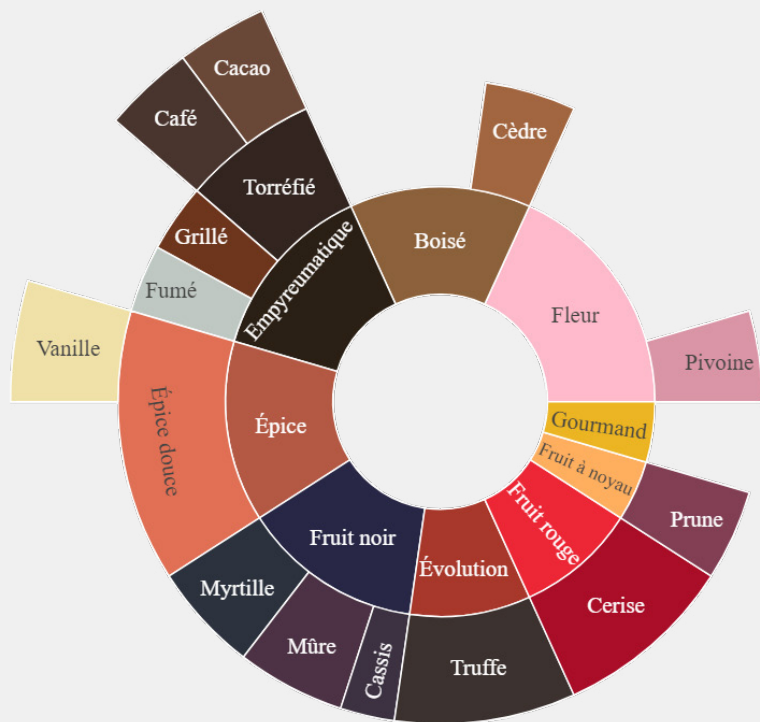
Vinification
Vendanges mécaniques et décision de la date de vendange uniquement à la dégustation des baies. Vinification douce, extraction par immersion du marc en infusion, fermentation malo-lactique en cuve béton. Élevage 2 mois en cuves béton

Prix conso
≈ 16,0 €

Contact
domaine.baudon@gmail.com

VIGNOBLES CLÉMENCEAU


Clos Dominique - Autrement 2020



Le vigneron
Guillaume CLÉMENCEAU

Suivi par
Sébastien
ETIENNE



 Labels & Certifications
HVE

 Cépage(s)

Merlot, Cabernet sauvignon &
Petit verdot

 Appellation

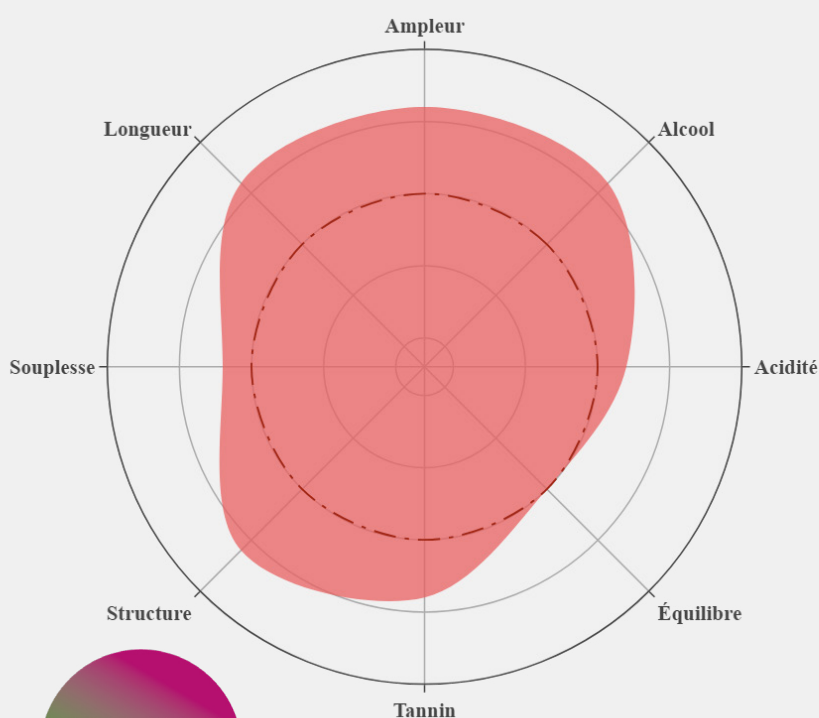
Bordeaux Supérieur

 Vinification

Vinification traditionnelle,
macération longue, cuves inox
thermo régulées. Elevage 12 mois
en fûts de chêne français

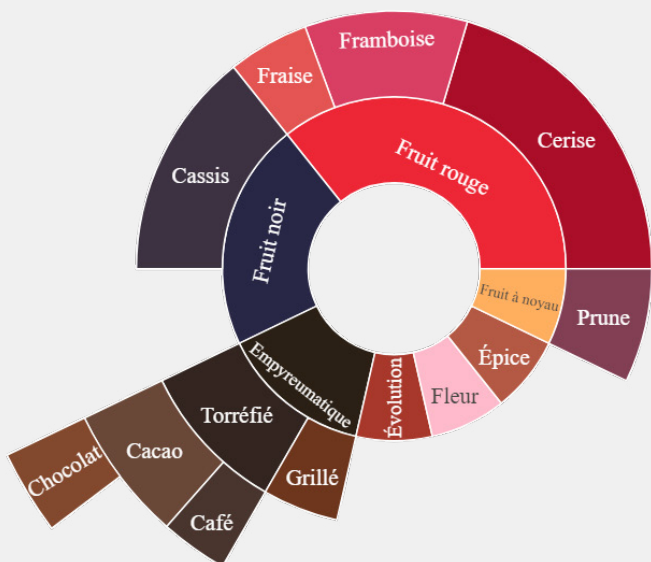
 Prix conso

≈ 7,5 €



 Contact

earlguillaumeclemenceau@orange.fr



Le vigneron
Thierry & Emma TEYSSANDIER

Suivi par
Sébastien
ETIENNE



Labels & Certifications
BIO

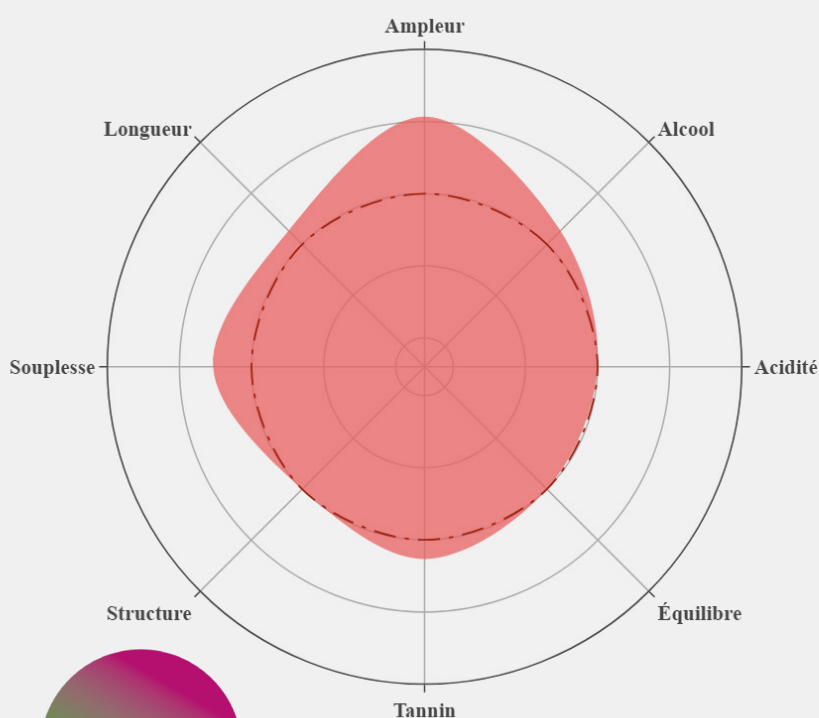
Cépage(s)
Merlot, Cabernet sauvignon &
Malbec

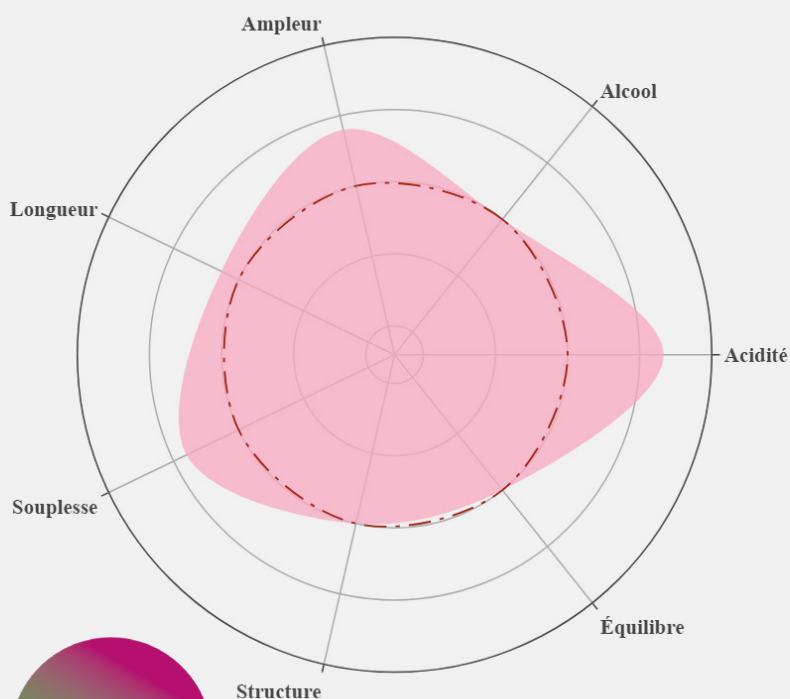
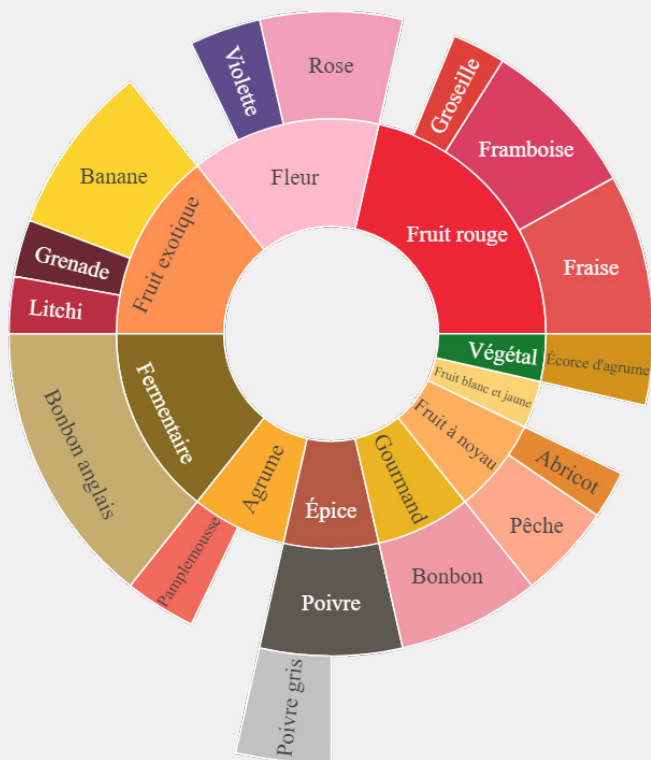
Appellation
Côtes de Duras

Vinification

Prix conso
≈ 7,5 €

Contact
thierryteyssandier@wanadoo.fr







Le vigneron


Thierry & Emma TEYSSANDIER

Suivi par
Sébastien
ETIENNE




 Labels & Certifications
BIO

 Cépage(s)
Cabernet sauvignon

 Appellation
Côtes de Duras

 Vinification

 Prix conso
≈ 7,0 €

 Contact

thierryteyssandier@wanadoo.fr

