



## Dégustation des 2 et 3 février 2024

Vendredi 2 février de 14h à 19h et samedi 3 février de 14h00 à 18h00

### Blancs

1	<b>Espagne</b> (Alicante)	Bodega de Pinoso	<b>Vergel Blanco</b>  <i>Airén, Sauvignon</i>	8,20 €
2	<b>Loire</b> (Vin de Pays)	Denis Bardon	<b>Entre chien et loup</b> <i>Fié gris</i>	12,80 €
3	<b>Rhône Nord</b> (Collines rhodaniennes)	François Villard	<b>Les Contours de Mairlant</b> <i>Roussanne, Marsanne</i>	16,10 €
4	<b>Rhône Sud</b> (Pont du Gard)	Mourgues du Grès	<b>Terre d'Argence</b>   <i>Petit manseng, Viognier, Vermentino</i>	15,00 €

### Rouges

5	<b>Languedoc</b> (Côtes du Roussillon-Villages)	Domaine des Soulanes	<b>Jean Pull</b>  <i>Grenache, carignan, syrah</i>	12,20 €
6	<b>Languedoc</b> (Coteaux du Salagou)	Mas des Chimères	<b>L'Œillade</b>  <i>Cinsault</i>	13,90 €
7	<b>Bourgogne</b> (Marsannay)	Charlopin-Tissier	<b>Marsannay Les Longeroies</b> <i>Pinot noir</i>	36,20 €
8	<b>Languedoc</b> (Terrasses du Larzac)	Mas des Chimères	<b>Caminarèm</b>  <i>Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan</i>	18,50 €
9	<b>Bordeaux</b> (Saint-Émilion Grand Cru)	Château Fleur Cardinale	<b>Fleur Cardinale</b> <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon</i>	51,50 €

Bonne dégustation !