

Vins rosés

2025





SOUCHON Boissons Services a le plaisir de vous présenter sa sélection de Vins Rosés pour la saison estivale. Ce catalogue a été pensé pour vous accompagner tout au long de la saison, avec une double promesse : vous faire découvrir ou redécouvrir toute l'étendue de notre gamme, et vous faire bénéficier d'offres exclusives, mois par mois, pour dynamiser votre établissement.

En tant qu'acteur du CHR, le rosé occupe une place essentielle au cœur de notre métier, symbole de convivialité, de fraîcheur et de moments partagés en terrasse. Il séduit par sa légèreté, sa palette aromatique et sa capacité à s'adapter à toutes les occasions, des apéritifs entre amis aux grandes tablées estivales. En tant que produit phare de l'été, il est un incontournable pour répondre aux attentes de vos clients.

Sommaire

Notre sélection Rosés

Provence & Corse.....	p 3
Languedoc	p 8
Sud-Ouest.....	p 10
Vallée du Rhône.....	p 12
Ardèche	p 14
Auvergne.....	p 16
Forez.....	p 18
Val de Loire.....	p 20
Sans Alcool.....	p 21
Italie.....	p 22
Espagne	p 23

Nos Promotions Rosés

Avril	p 25
Mai	p 26
Juin	p 27

Provence & Corse



Provence & Corse



IGP Pays du Var Restanques d'Azur Vignerons d'Estandon

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- œil Limpide et brillante.
- nez Frais & Fruité.
- bouche Agréable – légère et délicatement fruitée.
- cuillère Charcuterie, grillades et viande blanche.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Pays du Var Cap des Esperelles

La Table des Sommeliers

MAI
11+1 bouteille offerte

- œil Claire et brillante.
- nez Intense – notes florales.
- bouche Généreuse – délicate avec une belle persistance aromatique.
- cuillère Cuisine méditerranéenne et asiatique.

Cépages : Grenache, Cinsault



IGP Méditerranée La Pinède Maison Gilardi

JUIN
11+1 bouteille offerte

- œil Belle robe rosé.
- nez Élégant & Complexé – notes florales qui conduisent vers un fruité délicat.
- bouche Délicate & Fruitée – l'ensemble est harmonieux et structuré.
- cuillère Plat d'été.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Île de Beauté San Pieru

La Table des Sommerliers

JUIN
11+1 bouteille offerte

- œil Brillante et rose pâle.
- nez Fruité – arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.
- bouche Equilibrée – belle gourmandise sur une finale légèrement épicee.
- cuillère Apéritif.

Cépages : Sciaccarellu, Grenache



IGP Méditerranée Jolie Terre Domaine de la Gypière

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- œil Pomelo, pâle et brillante.
- nez Fruité – finement anisé, notes de fruits blancs et de grenade.
- bouche Élégante – la poire mûre s'ajoutent à la fraîcheur du cédrat.
- cuillère Rouget au barbecue et salade de poivrons.

Cépages : Syrah, Grenache



IGP Méditerranée La Petite Note Bleue

Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

AVRIL & JUIN
11+1 bouteille offerte

- œil Rose clair.
- nez Fruité & Intense – arômes de petits fruits rouges.
- bouche Fraîche & Acidulée.
- cuillère Apéritif, salade méditerranéenne et plat asiatique.

Cépages : Grenache, Rolle



IGP Méditerranée
C'est Trop'

Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

AVRIL & JUIN
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Pâle et élégante.
- 👃 Gourmand - notes de petits fruits rouges.
- 👄 Fraîche - avec une finale agréable et acidulée.
- cook Cook Apéritif, plat méditerranéen et plat épicé.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle



AOP Côtes de Provence
Cœur du Rouët

Château du Rouët

- 👁️ Rose très pâle.
- 👃 Riche - arômes de pâtisserie, de cerise, de cassis, et de fraise.
- 👄 Elégante - marquée par les petits fruits rouges frais.
- cook Cook Barbecue et salade de tomates et mozzarella.

Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren



AOP Côtes de Provence
Bailli de Provence
Maison Gilardi

AVRIL & MAI
10+2 bouteilles offertes

- 👁️ Rose pâle nuancée de fuchsia.
- 👃 Floral & Fruité - notes d'agrumes.
- 👄 Complexe & Gourmande - notes aromatiques acidulées.
- cook Cook Grillades, viande blanche et plat méditerranéen.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



AOP Côtes de Provence
Masfleurey
Maison Castel

JUIN
10+2 bouteilles offertes

- 👁️ Claire légèrement saumonée.
- 👃 Elégant - notes florales.
- 👄 Ample - puissante révélant des arômes de petits fruits rouges.
- cook Cook Pavé de saumon.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Méditerranée
Les Jolies Filles
Domaine Aegester

MAI
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Pâle avec des reflets roses.
- 👃 Fruité - notes d'agrumes et de pêche blanche.
- 👄 Agréable - une finale légèrement saline.
- cook Cook Apéritif, antipasti, charcuterie, fruits de mer et grillades.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah



IGP Méditerranée
Mas de Pampelonne
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Rose pâle aux reflets saumonés.
- 👃 Frais & Aromatique.
- 👄 Fraîche.
- cook Cook Apéritif, melon/jambon de parme, anchoïade et pâtes au basilic.

Cépages : Cinsault, Grenache

Provence & Corse



**AOP Côtes de Provence
Les Charmes de Mistral**
Maison Gilardi

MAI & JUIN
10 + 2 bouteilles offertes

- 👁 Rose clair.
- 👃 Gourmand - notes de fruits mûrs tels que la framboise, la mûre et le cassis.
- 👄 Fraîche - très belle tension grâce à une acidité douce et bien équilibrée.
- cook Apéritif, salade d'été et anchoïade.

Cépage : Cinsault



**AOP Côtes de Provence
Les Armoises**
Domaine de la Gypière

AVRIL
11 + 1 bouteille offerte

- 👁 Rose saumon, pâle et brillante.
- 👃 Fin - notes de fraise, de poire mûre, de zeste de cédrat et de fenouil.
- 👄 Acidulée - notes de fruits à chair blanche et jus de pamplemousse.
- cook Filet de rouget grillé, poulet rôti et gazpacho.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault



**AOP Côtes de Provence
Domaine de la Vieille Tour**
Maison Gilardi

AVRIL & MAI
10 + 2 bouteilles offertes

- 👁 Claire aux reflets argentés.
- 👃 Subtil - notes légères d'agrumes.
- 👄 Complexe & Ronde - belle longueur et une finesse persistante.
- cook Apéritif, brioche au pesto et dessert.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Caladoc



**AOP Côtes de Provence
Moulin de la Roque**

AVRIL
10 + 2 bouteilles offertes

- 👁 Rose clair.
- 👃 Aromatique - notes de petits fruits rouges (fraise, framboise).
- 👄 Fraîche - arômes fruités avec de la finesse. Un vin très élégant.
- cook Apéritif, salade, grillade et plancha de légumes.

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Carignan



**AOP Côtes de Provence
La Petite Parenthèse**
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

AVRIL
11 + 1 bouteille offerte

- 👁 Rose pâle.
- 👃 Frais - arômes intenses d'agrumes et de fleurs blanches.
- 👄 Ronde - une finale sur la pêche.
- cook Salade exotique et tartare de poissons.

Cépages : Grenache, Cinsault



**AOP Côtes de Provence
Les Voiles**
Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

AVRIL
10 + 2 bouteilles offertes

- 👁 Rose très pâle.
- 👃 Intense - arômes de pamplemousse, de litchi et de mangue.
- 👄 Longue, Ample & Rafraîchissante.
- cook Sushi, saumon fumé et tempura de légumes.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon



**AOP Bandol
Les Baumes
Moulin de la Roque**

AVRIL
10+2 bouteilles offertes

- Eye** Rose brillant.
- Nose** Fruité - notes de fruits rouges (cerise), d'épices et d'agrumes.
- Mouth** Charnue & Corsée - élégante, ronde, ample et très flatteuse.
- Cook** Aioli, rouget grillé, tian de légumes et tajine d'agneau.

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah



**AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire
Le Pas du Moine
Château Gassier**

MAI
11+1 bouteille offerte

- Eye** Limpide aux reflets de litchi.
- Nose** Intense - notes de mangue, de litchi, de fruit de la passion et de cassis.
- Mouth** Puissante - arômes de litchi, de fruits exotiques et de brugnon.
- Cook** Cuisine méridionale et asiatique.

Cépages : Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault, Ugni Blanc



**AOP Côtes de Provence
Minuty Prestige
Château Minuty**

- Eye** Rose aux reflets nacrés.
- Nose** Franc - arômes de pamplemousse jaune, de groseille et de framboise.
- Mouth** Directe & Nette - notes iodées et citronnées en finale.
- Cook** Huîtres iodées, bulots et poisson.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



**AOP Côtes de Provence
M de Minuty
Château Minuty**

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- Eye** Rose nacré.
- Nose** Intense - notes de petits fruits rouges acidulés et de fruits exotiques.
- Mouth** Vive & Légère - notes citronnées et végétales.
- Cook** Apéritif, tapas et tarama.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren



**AOP Côtes de Provence
Cru Classé
Cuvée Symphonie
Château Sainte Marguerite**

MAI
11+1 bouteille offerte

- Eye** Rose nacré à l'oeil.
- Nose** Aérien - arômes d'agrumes, de pêche blanche et de reine-claude.
- Mouth** Fraîche - sensation zestée. Finale légèrement épicee.
- Cook** Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse et côte de boeuf.

Cépages : Grenache, Cinsault



**AOP Côtes de Provence
Cru Classé
Cuvée Fantastique
Château Sainte Marguerite**

- Eye** Rose nacré aux reflets dorés lumineux.
- Nose** Saisissant - arômes de pêche des vignes, de framboise et de prune.
- Mouth** Fraîche - notes d'agrumes et de fleurs. Une finale gourmande et onctueuse.
- Cook** Repas gastronomique.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle

— Languedoc —





IGP Pays d'Oc
Vigne Antique - Cinsault
La Table des Sommeliers

MAI
11+1 bouteille offerte

- 👁 Rose pâle.
- 👃 Fin & Frais.
- 👄 Complète – délicatesse, fraîcheur et gourmandise.
- cook Apéritif, salade estivale et viande grillée.

Cépage : Cinsault



IGP Pays d'Oc
Un Air de Gris
Maison Cordier

MAI & JUIN
10+2 bouteilles offertes

- 👁 Rose pâle.
- 👃 Intense – notes de petits fruits rouges, de fleurs blanches et d'agrumes.
- 👄 Equilibrée – à la fois souple, vive et rafraîchissante.
- cook Apéritif, salade méridionale, tapas et plancha de légumes et de poissons.

Cépage : Grenache



IGP Pays d'Oc
Gris de Gris
Maison Castel

AVRIL
10+2 bouteilles offertes

- 👁 Rose pâle, corail aux reflets argentés.
- 👃 Fruité – notes d'agrumes et de fruits jaunes avec une pointe fumée.
- 👄 Intense & élégante – notes de pêche, d'agrumes et d'abricot.
- cook Viande blanche, poisson et charcuterie.

Cépage : Pinot Gris



AOP Languedoc
Saint Saturnin
Ostrea

JUIN
11+1 bouteille offerte

Domaine de l'Argenteille

- 👁 Rose pâle éclatant.
- 👃 Friand – notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de carambole.
- 👄 Ronde & Ample – notes de fruits rouges et une pointe de vivacité.
- cook Apéritif, charcuterie, viande blanche et pâtes.

Cépages : Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah



IGP Pays d'Oc
Argali
Puech-Haut

- 👁 Rose pâle et brillant.
- 👃 Frais – d'agrables sensations fruitées : pêche blanche et litchi.
- 👄 Généreuse – vive et désaltérante sur des notes de petits fruits rouges.
- cook Apéritif, poisson grillé, barbecue et salade.

Cépages : Grenache, Cinsault



AOP Sable de Camargue
Watusi
Puech-Haut

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- 👁 Rose cristallin pétale de fleur.
- 👃 Frais – notes de fruits rouges frais, de fleurs et arômes minéraux.
- 👄 Fraîche & Tonique – s'achève sur une remarquable persistance.
- cook Poisson grillé, grillade, salade mêlée de fruits de mer et crustacé.

Cépage : Grenache Noir, Grenache Gris, Cabernet Franc, Merlot

Sud-Ouest





Vin de France
Villa la Vie en Rose - Sec
Maison Lionel Osmin

- Rose pâle.
- Intense – arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais.
- Ronde – l'acidité et le gras mettent en valeur la palette aromatique.
- Apéritif, tapas, cuisine d'été, salade et cuisine italienne.

Cépage : Negrette



IGP Côtes de Gascogne
Tariquet Rosé
Domaine Tariquet

- Pâle aux reflets brillants.
- Subtil – notes fruitées et florales.
- Croquante & Fraîche – notes de pétales de rose et de fruits rouges.
- Apéritif, tapas et grillades.

Cépages : Syrah, Cabernet Franc, Malbec, Marselan

11



IGP Côtes de Gascogne
Chambre d'Amour - Doux
Maison Lionel Osmin

- Rose pâle et limpide.
- Tendre – arômes muscatés et floraux.
- Ronde & Charmeuse – un vin agréable avec ses notes florales et joviales.
- Apéritif.



Cépages : Négrette, Muscat de Hambourg

Vallée du Rhône





**IGP Pays du Gard
Belle Emilie**
Cellier des Chartreux



- Rose pâle.
- Frais – notes de cassis, de framboise et de fraise.
- Fruitée – friande marquée par les petits fruits rouges.
- Viande blanche, pizza et cuisine provençale.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



**IGP Pays du Gard
La Nuit tous les Chats sont Gris**
Cellier des Chartreux



- Rose très pâle aux reflets clairs.
- Complexé – fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.
- Onctueuse – fraîche et marquée par des notes citronnées.
- Apéritif et plat méditerranéen.

Cépage : Grenache



**Vin de France
Effet Mer**
Roccamaura



- Très pâle.
- Fin – mélange d'agrumes et de fleurs blanches, élégant et subtil.
- Ronde – la finale est légèrement sucrée et suave.
- Apéritif, tapas, salade de quinoa et tarte aux courgettes.

Cépages : Grenache, Merlot



**AOP Tavel
Les Hautes Roches**
Cellier des Chartreux

- Rose plutôt prononcé.
- Riche – arômes de fruits rouges : cerise, cassis, mûre et fraise.
- Harmonieuse – une jolie minéralité et des notes de raisin croquant.
- Cuisine aromatique, viande blanche grillée et charcuterie.

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Clairette Blanche

Ardèche





**IGP Ardèche
Les Terrasses**
Vignerons Ardéchois

MAI
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Couleur pêche, limpide et brillante.
- 👃 Fruité - très expressif avec des arômes de pamplemousse.
- 👄 Fine, Légère & Fruitée.
- cook 🍲 Salade composée et entrée froide ou chaude.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Bouchon à vis



**IGP Ardèche
Orélie**
Vignerons Ardéchois

AVRIL
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Brillante rose pâle.
- 👃 Expressif - arômes de petits fruits rouges croquants.
- 👄 Gourmande - notes gourmandes réhaussées par une belle fraîcheur.
- cook 🍲 Apéritif, tapas, tarte et poisson grillé.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Gamay, Syrah



**IGP Ardèche
Ardèche Par Nature**
Vignerons Ardéchois

MAI
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Rose pâle.
- 👃 Expressif - arômes très fruités, frais, intenses et harmonieux.
- 👄 Fraîche - une minéralité qui s'exprime pour notre plus grand plaisir.
- cook 🍲 rillade et carpaccio de tomates.

Cépage : Caladoc



**IGP Ardèche
Gris d'Ardèche**
Vignerons Ardéchois

MAI
11+1 bouteille offerte

- 👁️ Couleur melon.
- 👃 Elégant - arômes de pamplemousse, d'anis et de pêche.
- 👄 Fruitée - le fruit s'exprime et bel équilibre entre vivacité et douceur.
- cook 🍲 Apéritif et repas d'été.

Cépage : Grenache



**IGP Ardèche
Terre de Figuier**
Vignerons Ardéchois

- 👁️ Rouge cerise.
- 👃 Fruité - arômes de mirabelle, de fraise et de framboise et de réglisse.
- 👄 Complète - ample, chaleureuse et charnue.
- cook 🍲 Apéritif et repas d'été.

Cépage : Syrah

Auvergne





**AOP Côtes d'Auvergne
Les Volcans
Desprat Saint Verny**

- Rose pâle.
- Fruité – arômes de petits fruits rouges.
- Equilibrée & Vive – une finale tendue.
- Repas d'été, viande blanche et salade de fruits.

Cépages : Gamay, Pinot Noir



**AOP Côtes d'Auvergne
7ème Ciel
Desprat Saint Verny**

- Rose pâle aux reflets de framboise.
- Fin & Délicat – arômes intenses de groseille et d'agrumes.
- Gourmande & Acidulée – une finale fraîche et minérale.
- Jambon du pays, grillade et cantal jeune.

Cépage : Gamay



**AOP Côtes d'Auvergne
Le Puy de Corent
Desprat Saint Verny**

- Rose pâle aux reflets de marbre rosé.
- Frais – arômes de pamplemousse et de bonbon anglais.
- Ample & Fruitée.
- Apéritif, couscous, salade estivale et poisson à la plancha.

Cépages : Gamay, Pinot Noir

Forez





**IGP Pays d'Urfé
Rosé Moelleux
Domaine Stéphanie Guillot**

- Rose très pâle.
- Fruité – arômes typiques du Forez avec des notes de fruits rouges.
- Moelleuse – fruitée et équilibrée entre sucre et acidité.
- Apéritif d'été.

Cépage : Gamay



**AOP Côtes du Forez
Sainte Anne
Domaine Stéphanie Guillot**

- Rose clair et saumoné.
- Fruité – franc et fruité d'arômes de bonbon à la fraise.
- Souple & Fruitée – arômes des fruits rouges.
- Plat d'été.

Cépage : Gamay

— Val de Loire —



AOP Cabernet d'Anjou Jean de la Roche Orchidées

- Rose pâle.
- Fruité - notes de fraise, de framboise et d'agrumes.
- Ronde - belle fraîcheur, une finale longue avec des arômes fruités.
- Cuisine épicee, asiatique et dessert fruité.

Cépage : Cabernet Franc

— Sans Alcool —



**Vin de France
Artis
Maison Cordier**

21

- Rose pâle aux reflets bleutés.
- Riche & Expressif – notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais.
- Gourmande & Equilibrée – notes de groseille et de bonbon acidulé.
- Avocat grillé à la Provençale, bouchée de chorizo et rillette de canard.

Cépage : Syrah

Italie



22



Vénétie Bardolino

Donna Lorenza

- 👁️ Corail et limpide.
- 👃 Floral – notes de rose et de violette odorante.
- 👄 Délicate – saveurs de mûre et de myrtille.
- cook-hat Hors d'oeuvre et volaille.

Cépages : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Vénétie Pinot Grigio

Les Grands Chais

- 👁️ Rose pâle.
- 👃 Fruité – arômes de framboise et de fraise.
- 👄 Fraîche & Fruitée.
- cook-hat Vin d'été, apéritif et plat exotique.

Cépage : Pinot Grigio



Espagne



Rioja Marqués de Cáceres Freixenet

JUIN
11+1 bouteille
offerte

23

- Rose très pâle.
- Subtil – notes de pétales de rose et de pêche blanche.
- Délicate & Vive – touches de fruits blancs.
- Tapas, salade composée, paëlla et pizza.

Cépages : Grenache Noir, Tempranillo

Chaque année, nous lançons une animation pour dynamiser la saison des rosés. Dans ce catalogue, vous découvrirez deux offres phares, identifiées par des couleurs distinctes. Ces offres se déclinent en trois paliers progressifs, offrant des remises de plus en plus avantageuses à mesure que le volume d'achat augmente.

Profitez pleinement de nos promotions entre Avril et Juin !



10 + 2
Bouteilles offertes



11 + 1
Bouteille offerte

78 + 18
Bouteilles offertes

235 + 65
Bouteilles offertes

86 + 10
Bouteilles offertes

260 + 40
Bouteilles offertes

Les promotions d'Avril

Provence

- Restanques d'Azur - IGP Var - Vignerons Estandon
- Jolie Terre - IGP Méditerranée - Domaine de la Gypière
- La Petite Note Bleue HVE - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
- C'est Trop' - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
- Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
- Mas de Pampelonne BIO - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
- Moulin de la Roque - AOP Côtes de Provence
- Les Armoises - AOP Côtes de Provence - Domaine de la Gypière
- La Petite parenthèse - AOP Côtes de Provence - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
- Domaine de la Vieille Tour BIO - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
- Les Voiles - AOP Côtes de Provence - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
- Les Baumes - AOP Bandol - Moulin de la Roque
- M de Minuty - AOP Côtes de Provence - Château Minuty

Languedoc

- Castel Gris de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Castel
- Watusi - AOP Sable de Camargue - Puech-Haut

Sud-Ouest

- Tariquet Rosé - IGP Côtes de Gascogne - Domaine Tariquet
- Chambre d'Amour - IGP Côtes de Gascogne - Maison Lionel Osmin

Ardèche

- Orélie - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois

Les promotions de Mai

Provence

- Cap des Esperelles - IGP Var - La Table des Sommeliers
- Bailli de Provence - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
- Les Jolies Filles - IGP Méditerranée - Aegerter
- Les Charmes de Mistral - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
- Domaine de la Vieille Tour BIO - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi
- Le Pas du Moine - AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire - Château Gassier
- Cuvée Symphonie BIO - AOP Côtes de Provence Cru Classé - Maison Sainte Marguerite

26

Languedoc

- Vigne Antique Cinsault - IGP Pays d'Oc - La Table des Sommeliers
- Un Air de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Cordier

Vallée du Rhône

- Belle Émilie - IGP Pays du Gard - Cellier des Chartreux
- Effet Mer - Vin de France - Roccamura
- La Nuit tous les Chats sont Gris - IGP Pays du Gard - Cellier des Chartreux

Ardèche

- Les Terrasses - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois
- Par Nature BIO - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois
- Gris d'Ardèche - IGP Ardèche - Vignerons Ardéchois

Italie

- Pinot Grigio - Vénétie - Les Grands Chais



Les promotions de Juin

Provence

-  La Pinède - IGP Méditerranée - Maison Gilardi
-  San Pieru - IGP Île de Beauté - La Table des Sommeliers
-  La Petite Note Bleue HVE - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  C'est Trop' - IGP Méditerranée - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez
-  Coeur du Rouët - AOP Côtes de Provence - Château du Rouët
-  Masfleurey - AOP Côtes de Provence - Maison Castel
-  Les Charmes - AOP Côtes de Provence - Maison Gilardi

Languedoc

-  Un Air de Gris - IGP Pays d'Oc - Maison Cordier
-  Ostrea - AOP Languedoc Saint-Saturnin - Domaine l'Argenteille

Espagne

-  Marquès de Cáceres - Rioja - Freixenet

NOTES



Z.I. MONTRAMBERT PIGEOT
42 150 LA RICAMARIE
04 77 35 00 20