

**- L E S C Ô T E A U X D E L A L O I R E - B L A N C**

*demi*      *bout.*  
375 ml      750 ml

**B L A N C (secs amples et fruités)**

VDF, Dom. St Nicolas « Amphore » <i>Biodynamie</i> (100% chenin entièrement vinifié et élevé en amphore, exceptionnel !)	T.Michon	NM		<b>78.00</b>
VDF, Dom. St Nicolas « Cuvée Maria » <i>Biodynamie</i> (100% chardonnay, vif, tendu, saveurs complexes)	T.Michon	2018		<b>59.00</b>
Blanc de Brem (Fiefs Vendéens), « Les Clous » <i>Biodynamie</i> (chenin et chardonnay)	T.Michon	2019		<b>35.00</b>
Savennières « La coulée de Serrant » <i>Biodynamie</i>	N. Joly	2018		<b>150.00</b>
Savennières « La coulée de Serrant » <i>Biodynamie</i>	N. Joly	2012 ou 2015		<b>195.00</b>
Savennières « Les vieux clos » <i>Biodynamie</i>	N. Joly	2012		<b>63.00</b>
Savennières « Les Fougeraies », sec, minéral, fruité <i>Biologique</i>	L. Mahé	2014		<b>72.00</b>
Saumur Domaine des Roches Neuves « L'Insolite » <i>Biodynamie</i>	T. Germain	2017		<b>48.00</b>
Sancerre AOC 1959 Domaine Vacheron <i>Biodynamie</i>	Vacheron	2018/9	<b>25.00</b>	<b>47.00</b>
Vouvray « Empreinte » <i>Raisonnée</i>	A. Robert	2018/9		<b>33.00</b>
Montlouis sec « Rémus » <i>Dom. de la Taille aux Loups</i>	J. Blot	2018		<b>46.00</b>
Montlouis sec « Clos Michet » <i>Dom. de la Taille aux Loups</i>	J. Blot	2017		<b>54.00</b>
Pouilly-Fumé « La Moyneserie »	M. Redde & Fils	2018/9	<b>26.00</b>	<b>49.00</b>
Reuilly Dom. de Reuilly « Les Pierres Plates »	D. Jamain	2020		<b>39.00</b>
Sauvignon du Val de Loire	Régis et Sylvain	2020		<b>25.00</b>
Touraine l'Arpent des Vaudons (sauvignon)	JF Merieau	2020	<b>17.00</b>	<b>31.00</b>
<b>Blancs pétillants</b>				
Montlouis - La Taille aux loups – Triple Zéro	J. Blot	NM		<b>45.00</b>

**R O U G E S**

**Fiefs Vendéens - Brem**

Domaine Saint Nicolas « Plante Gâte » <i>Biodynamie</i> (100% pinot noir, sélection parcellaire, concentré, mûr, sauvage, tannins fumés et fins)	T. Michon	2012		<b>82.00</b>
---	-----------	------	--	--------------

**Anjou** AOC 1957

Domaine Richou « Les Châteliers » (Gamay) <i>Biologique</i>	Richou	2018		<b>28.00</b>
Anjou – Les Coteaux d'Ardenay « la Fresnay » <i>Biologique</i>	P. Baudouin	2015		<b>45.00</b>

**Saumur-Champigny** AOC 1957

Dom. des Roches Neuves « La Marginale » <i>Biodynamie</i>	T. Germain	2013		<b>65.00</b>
Dom. des Roches Neuves « Terres Chaudes » <i>Biodynamie</i>	T. Germain	2017		<b>48.00</b>
Château de Villeneuve <i>Biologique</i>	JP. Chevallier	2018		<b>35.00</b>

**Chinon**

Chinon « La cuisine de ma mère » <i>Biologique</i>	N. Grosbois	2019/18	<b>19.00</b>	<b>34.00</b>
Chinon « Gabare » <i>Biologique</i>	N. Grosbois	2017		<b>44.00</b>

**Saint-Nicolas-de-Bourgueil**

Clos des Quarterons « Les Quarterons » <i>Biodynamie</i>	X. et A. Amirault	2018	<b>19.00</b>	<b>36.00</b>
--	-------------------	------	--------------	--------------

**Sancerre** AOC 1959

Domaine du Pré Sémélé « Camille »	Raimbault	2016		<b>59.00</b>
Domaine Vacheron <i>Biodynamie</i>	Vacheron	2017/8	<b>28.00</b>	<b>55.00</b>

**Touraine**

Cent visages (côt)	JF Merieau	2019		<b>35.00</b>
--------------------	------------	------	--	--------------

*Prix nets*