



## Mars 2020

### **LOT N°1 : la bonne affaire**

Domaine de la Sarazinière situé à 10 Km à l'ouest de Mâcon, au sud de la Bourgogne.  
Domaine familial de 10 hectares sur sols Alcalins à dominance calcaire et argilo-calcaire.

6bt Macon Bussières blanc cuvée La Pavillon 2018

**Offre exceptionnelle : 96euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

### **LOT N°2 : le coup de cœur**

Niché au coeur de la forêt sur les hauteurs de Sabran (Gard) , entre Uzès et Avignon, le  
Domaine de Graillefiot est un vignoble biologique.  
Avec un sol argilo-calcaire et limoneux, ces vieilles vignes de quarante ans d'âge possèdent  
un terroir d'une grande complexité. (Cépages : Syrah, grenache , cinsault, clairette ).

6bt Cuvée Eléonore 2017

**Offre exceptionnelle : 150euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

### **LOT N°3 : l'indispensable (uniquement 1lot)**

Didier Dagueneau était un vigneron français de notoriété mondiale, connu pour sa  
personnalité passionnée et atypique que pour la qualité de ses vins. Ses cuvées sont  
considérées comme les plus belles expressions du sauvignon au monde.

06bt Silex vin de France 2017

06bt Pur-Sang vin de France 2017

03bt Blanc de Fumé vin de France 2017

**Offre exceptionnelle : 1690euro TTC jusqu'à épuisement des stocks**

**LOT N°4 : la nouveauté (uniquement 3lots)**

Le Domaine Geantet Pansiot figure parmi les grands de la Bourgogne. Fondé en 1955 par Edmond Geantet, le domaine compte 13 hectares répartis sur les appellations Gevrey-Chambertin, Marsannay, Charmes Chambertin, Chambolle Musigny et Bourgogne. Comme tous les grands de Bourgogne, le Domaine Geantet Pansiot est conduit dans le respect de la vigne et de ses terroirs. Cette propriété familiale localisée à Gevrey Chambertin est aujourd'hui dirigée par Vincent Geantet qui est sans conteste l'un des meilleurs vinificateurs de Bourgogne.

- 3bt Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> cru Combe aux Moines 2018
- 3bt Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 2018
- 3bt Gevrey Chambertin 2017
- 3bt Marsannay Champs Pedrix 2018

**Offre exceptionnelle : 850euro TTC**