



TARIFS VINS TTC au 1^{er} OCTOBRE 2025

(Annule et remplace le précédent)



<p align="center">Vin de France blanc - Cuvée Halés-Chant</p> <p>Assemblage personnalisé de cuves et fûts de chêne. Elevage minimum de 24 mois sur ses lies de vinification. Belle minéralité avec des notes vanillées et de fruits secs. <u>Accompagnement</u> : apéritif, poissons en sauce, viandes blanches, fromages. <u>Potentiel de vieillissement</u> : 5-15 ans</p>	<p align="center">10.50€ la bouteille</p>
<p align="center">Vin de Noël de la récolte 2025</p> <p>Ce vin blanc issu du cépage Muscadet a la particularité d'être jeune, de posséder des arômes primaires, avec une belle minéralité et très peu de soufre ajouté (<15 mg/litre). La fermentation s'est achevée début octobre ; le vin va s'éclaircir et dévoiler ses qualités au moment de la mise en bouteilles prévue mi- novembre. La mise en bouteilles s'effectue par décantation en utilisant la gravité (pas de collage ni filtration). <u>Accompagnement</u> : Cette cuvée (tirage limité à 280 bouteilles) accompagnera parfaitement les fruits de mer et tout particulièrement les huitres <u>Potentiel de vieillissement</u> : 2 ans max</p>	<p align="center">7.50€ la bouteille</p>
<p align="center">Muscadet Sèvre&Maine 2020 - Cuvée Certa Fides</p> <p>Vin soyeux, très fin aux arômes complexes et variés. On y retrouve majoritairement des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne) mais aussi un coté floral et minéral. <u>Accompagnement</u> : fruits de mer, poissons, viandes blanches. <u>Potentiel de vieillissement</u> : 10 ans maximum</p>	<p align="center">8.50€ la bouteille</p>
<p align="center">Muscadet Sèvre et Maine 2023</p> <p>Belle cuvée après avoir séjournée 21 mois sur lie. On y retrouve finesse, puissance, rondeur : un bel équilibre. <u>Accompagnement</u> : fruits de mer, poissons et viandes blanches. Potentiel de vieillissement : environ 5 ans à compter de sept 2025</p>	<p align="center">6.50€ la bouteille</p>
<p align="center">Vin de France blanc 2023 – Cuvée printanière Cépage Melon 100%</p> <p>Vin puissant, harmonieux avec des arômes de fruits blancs et jaunes mêlés de miel. Cette cuvée a été élevée 18 mois sur lie. <u>Accompagnement</u> : fruits de mer, poissons grillés et en sauces Potentiel de vieillissement : 10 ans</p>	<p align="center">6.30€ la bouteille</p>
<p align="center">Vin de France blanc 2022 « Le vin en a décidé ainsi » Cépage Melon 100%</p> <p>Récolté début septembre 2022, cette cuvée puissante et généreuse, dotée d'une belle rondeur en bouche et d'une grande complexité, agrémenté tous les plats délicats. Accompagnement : apéritif, poissons et viandes blanches en sauce, desserts <u>Potentiel de vieillissement</u> : 5 ans et plus</p>	<p align="center">6.50€ la bouteille</p>
<p align="center">Gaugus 2023 Vin de France rouge cépage cabernet franc (vieille vigne)</p> <p>Vin léger et bien structuré avec de la matière. Des tanins fins sont présents avec des arômes de fruits noirs. C'est un vin typique du Val de Loire de par sa fraîcheur qui atteindra sa plénitude dans 3 - 5 ans. <u>Accompagnement</u> : Charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages <u>Potentiel de vieillissement</u> : 5 à 10 ans</p>	<p align="center">5.90€ la bouteille</p>

<p style="text-align: center;">Vin de France rosé 2024 (sec)</p> <p>Assemblage de 4 cépages régionaux (Chambourcin, Plantet, Cabernet Franc, Villard Noir)</p> <p style="text-align: center;">Robe pelure d'oignons, nez fruité (framboise, cerise ...)</p> <p style="text-align: center;">Bouche délicate avec une belle fraîcheur.</p> <p style="text-align: center;">Accompagnement : Apéritif, plats entre copains</p> <p style="text-align: center;">Servir à 10°C</p>	5.50€ la bouteille
<p style="text-align: center;">Perle des Hauts-Halés</p> <p>Pétillant sec (environ 10 g/l de sucre) ; le cépage de base pour l'élaboration de ce vin mousseux est le Melon de Bourgogne (100%)</p> <p style="text-align: center;"><u>Accompagnement</u> : apéritif et desserts</p>	5.90€ la bouteille
<p style="text-align: center;">Perle des Hauts-Halés BRUT</p> <p>Pétillant brut (sans liqueur finale) élaboré à partir du cépage Melon de Bourgogne (100%). Rigoureusement sélectionnée, cette cuvée offre une finesse remarquable.</p> <p style="text-align: center;"><u>Accompagnement</u> : apéritif</p>	8.50€ la bouteille
<p style="text-align: center;">Vin de France blanc 2022 (EN BIB)</p> <p style="text-align: center;">(Cépage Melon 100 %)</p>	20.00€ les 5 litres 37.00€ les 10 litres
<p style="text-align: center;">Vin de France rosé 2024 (EN BIB)</p> <p>Assemblage des cépages : Cabernet franc, Plantet, Chambourcin, Villard noir</p>	19.00€ les 5 litres
<p style="text-align: center;">Jus de raisin bio 2023</p> <p style="text-align: center;">(sans alcool ; récolte du 11 septembre 2023)</p>	4.10€ la bouteille
<p style="text-align: center;">Jus de raisin bio pétillant 2025</p> <p style="text-align: center;">(sans alcool ; récolte de début septembre 2025)</p>	5.00€ la bouteille

