



Millésime 2024

Blanc sec **bouteille bib 10 l. bib 5 l.**

Sauvignon	6.00	38.00	21.00
Anjou Blanc	7.30	39.00	22.50
Prima Volta millésime 2023	13.00		

Rosé **bouteille bib 10 l. bib 5 l.**

Rosé de Loire	5.70	38.00	21.00
Cabernet d'Anjou	6.50	38.80	22.00

Anjou Rouge vendangé à la main **bouteille bib 10 l. bib 5 l.**

Anjou Rouge	8.60		
Anjou Rouge millésime 2023		42.00	24.00

Coteaux du Layon **bouteille bib 10 l. bib 5 l.**

Tradition	7.30	48.00	25.00
Vieilles Vignes	9.00	65.00	34.00

Crémant de Loire **bouteille**

Crémant de Loire Brut	9.50
Crémant de Loire Demi Sec	9.50
Crémant de Loire Rosé	10.00

Vins Millésimés

Prima Volta

2017	16.00
2018	15.50
2019	15.00
2020	14.50
2021	14.00
2022	13.50

Anjou Rouge

2016 vendangé à la main	10.00
2017 vendangé à la main	9.80
2018 vendangé à la main	9.70
2019 vendangé à la main	9.20
2021 vendangé à la main	8.50
2023 vendangé à la main	8.80

Coteaux du Layon Tradition

2023	7.50
------	------

Coteaux du Layon Vieilles Vignes - Les Quarts des Noëls

2010	14.00
2014	13.50
2015	13.00
2016	12.50
2018	11.50
2019	11.50
2022	11.00
2023	10.00

Coteaux du Layon Faye

1990	25.00
2004 Clos des Noëls	20.00
2010 Clos du Savetier 50 cl	14.50
2011 Clos du Savetier 50 cl	13.50
2015 Clos du Savetier 50 cl	12.00
2016 Clos du Savetier	12.50
2016 Clos du Savetier 50 cl	11.00

PRIMA VOLTA

PRIMA VOLTA Première fois
Belle histoire de vignerons « cette première fois »...

100 % chenin, récolté manuellement à maturité, pressurage lent et vinification en fût de chêne neuf pendant 12 mois suivi d'un élevage de 6 mois en cuve.

Robe jaune clair, nez acidulé et frais. Bouche minérale, vive et tonique. Arômes d'agrumes et d'amandes. Bouche ample et savoureuse. Bel équilibre, belle longueur en bouche.

Parfait à l'apéritif, avec coquillages et poissons, se marie à merveille avec les viandes blanches.



Un rouge souple aux fraîrances et tanins discrets. Ce vin se caractérise par une robe pourpre aux éclats de rubis. Il en émane des parfums de cassis, violette ou réglisse. C'est un vin structuré, charpenté, aux tanins bien fondus.

L'Anjou rouge se sert entre 15 et 18°C sur des viandes rouges, volailles, grillades et fromages variés (en particulier avec le camembert).