

Millésime 2019

<b>Blanc sec</b>	<i>bouteille</i>	<i>bib 10 l.</i>	<i>bib 5 l.</i>
Sauvignon	5.10	33.50	18.50
Anjou Blanc	6.30	35.50	19.50
Prima Volta millésime 2018	12.00		

<b>Rosé</b>	<i>bouteille</i>	<i>bib 10 l.</i>	<i>bib 5 l.</i>
Cabernet d'Anjou	5.60	34.50	19.50

<b>Anjou Rouge</b> <i>vendagé à la main</i>	<i>bouteille</i>	<i>bib 10 l.</i>	<i>bib 5 l.</i>
Anjou Rouge	7.00		
Anjou Rouge millésime 2018	7.50	36.50	20.50

<b>Coteaux du Layon</b>	<i>bouteille</i>	<i>bib 10 l.</i>	<i>bib 5 l.</i>
Tradition	6.50	42.50	22.50
Vieilles Vignes	8.00	58.00	31.00

<b>Crémant de Loire</b>	<i>bouteille</i>
Crémant de Loire Brut	8.50
Crémant de Loire Demi Sec	8.50
Crémant de Loire Rosé	9.00

## Vins Millésimés

### Anjou Blanc

2012	6.80
2015	6.60
2018	6.50

### Prima Volta

2015	13.50
2016	13.00
2017	12.50

### Anjou Rouge

2003	9.50
2006	8.70
2007	8.50
2015 vendagé à la main	8.20
2016 vendagé à la main	8.00
2017 vendagé à la main	7.80

### Coteaux du Layon Tradition

2015	7.25
------	------

### Coteaux du Layon Vieilles Vignes - Les Quarts des Noëls

2010	10.50
2014	9.70
2015	9.50
2016	9.00
2017 cuvée Zoé et Noah	10.50
2018	8.50

### Coteaux du Layon Faye

1989	30.00
1999	17.00
2005 Clos du Savetier	14.50
2010 Clos du Savetier	13.50
2010 Clos du Savetier 50 cl	12.00
2011 Clos du Savetier	12.50
2011 Clos du Savetier 50 cl	11.00
2015 Clos du Savetier	11.00
2015 Clos du Savetier 50 cl	9.50
2016 Clos du Savetier	10.00
2016 Clos du Savetier 50 cl	9.00

## 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 fragrances 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).