



Millésime 2025

<i>Blanc sec</i>	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 2024	13.00		

<i>Rosé</i>	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

<i>Anjou Rouge vendagé à la main</i>	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Anjou Rouge	8.60		
Anjou Rouge millésime 2024		42.00	24.00

<i>Coteaux du Layon</i>	bouteille bib 10 l. bib 5 l.		
Tradition	7.30	48.00	25.00
Vieilles Vignes	9.00	65.00	34.00

<i>Crémant de Loire</i>	bouteille
Crémant de Loire Brut	9.50
Crémant de Loire Demi Sec	9.50
Crémant de Loire Rosé	10.00

Vins Millésimés

<i>Prima Volta</i>	
2017	16.00
2018	15.50
2019	15.00
2020	14.50
2021	14.00
2022	13.50

<i>Anjou Rouge</i>	
2016 vendagé à la main	10.00
2017 vendagé à la main	9.80
2018 vendagé à la main	9.70
2019 vendagé à la main	9.20
2021 vendagé à la main	8.50
2023 vendagé à la main	8.80

<i>Coteaux du Layon Tradition</i>	
2023	7.50

PRIMA VOLTA

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

100 % chenin, récolté manuellement à maturité, pressage 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.

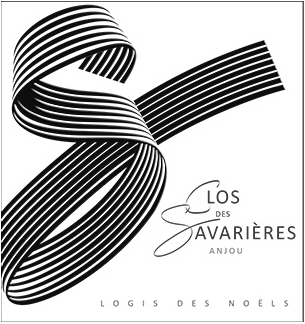


Coteaux du Layon Vieilles Vignes - Les Quarts des Noëls

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



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).